

FR

EN

DE

ES

IT

FI

TR

AR

FA

NL

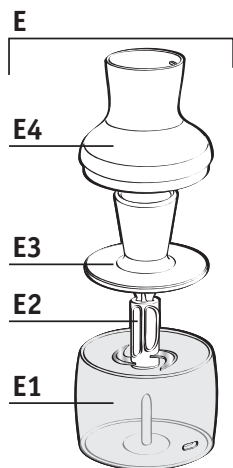
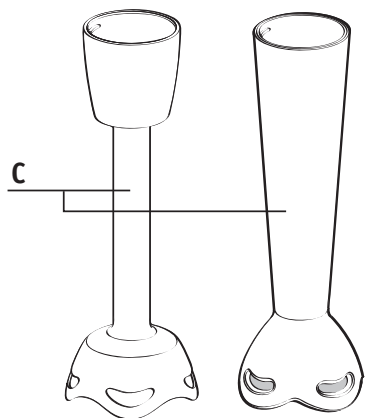
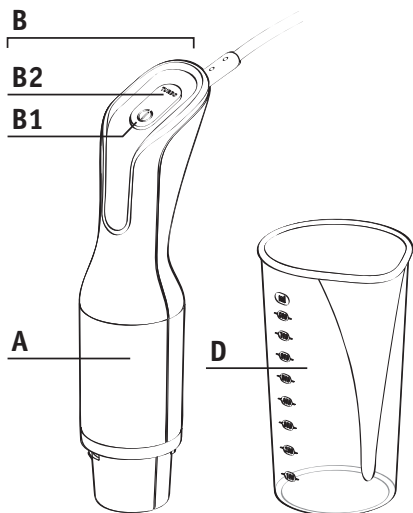
SV

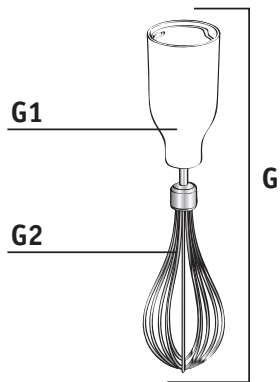
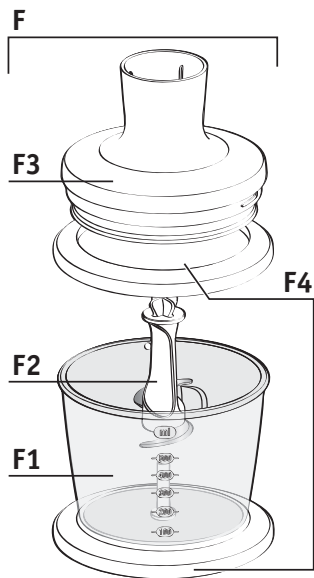
NO

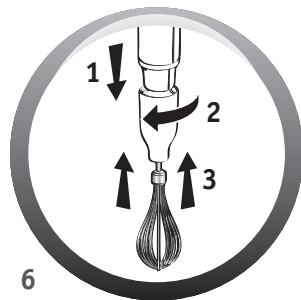
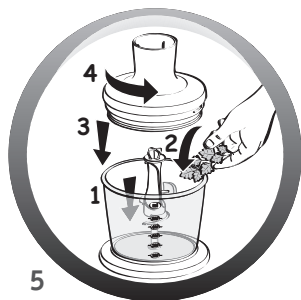
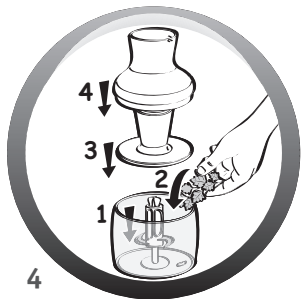
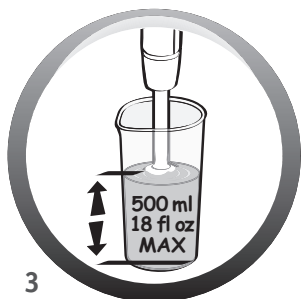
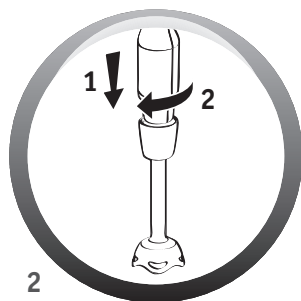
DA

PT

EL







Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments et à un usage domestique.

## DESCRIPTION (FIG. 1)

### A Bloc Moteur

### B Boutons de mise en marche

B1 Vitesse 1

B2 Vitesse Turbo

### C Pied Mixeur (plastique ou métal selon Modèle)

### D Gobelet 0.8 L

### E Mini hachoir 150 ml (selon modèle)

E1 Bol

E2 Couteau

E3 Contre couvercle

E4 Couvercle

### F Hachoir 500 ml (selon modèle)

F1 Bol

F2 Couteau

F3 Réducteur

F4 Patin-couvercle

### G Fouet multibrins (selon modèle)

G1 Réducteur

G2 Fouet

## CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par le fabricant, un centre service agréé (voir liste dans le livret service) ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser, lors du vidage du bol, du montage / démontage des lames sur le bol, et lors du nettoyage.
- Attention au risque de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement (couteaux...). **Fig. 1**
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate etc. au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil pour mélanger ou mixer d'autres éléments que des ingrédients alimentaires.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition

qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement.  
Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail,
  - Dans des fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendus en centres de service après-vente agréés.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif.

- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ce produit est exclusivement destiné à un usage domestique et culinaire, et à l'intérieur de la maison. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non-respect des consignes.
- Pensez à débrancher l'appareil de l'alimentation, si vous devez le laisser sans surveillance, avant de placer ou d'enlever les accessoires ou avant de le nettoyer. Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables : Directive Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Environnement, Matériaux en contact avec les aliments.
- **Si votre appareil "se bloque" pendant une de vos préparations, arrêter l'appareil, débranchez-le et vérifiez que l'accessoire utilisé n'est pas encombré. Dans ce cas, dégagez les aliments bloquant en faisant bien attention aux couteaux.**
- **Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.**

## MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Il est important de vous assurer de l'hygiène de votre plan de travail.
- Mettez les aliments dans un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas remplir le gobelet au-delà de 50 cL (15 Oz) pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas utiliser le pied mixeur (C) plus de 20 secondes en vitesse turbo.
- **Pied Mixeur : Fig. 2 et 3**
  - Vissez le pied mixeur (C) sur le bloc moteur (A), s'assurer que le pied est bien vissé jusqu'en butée, puis branchez l'appareil. **Fig. 2.**
  - Plongez le pied mixeur (C) à mi-hauteur du récipient **Fig. 3** et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).

### **ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.**

- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Pour une plus grande efficacité, il est inutile de déplacer le pied mixeur dans la préparation. Laissez-le à mi-hauteur et au centre du récipient.



- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc...), nettoyez le pied régulièrement en cours de préparation en suivant bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage du produit.
  - Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.
  - N'utilisez pas le mixeur pour des préparations à base d'aliments durs (sucre, chocolat, café, glaçons).
- **Mini Hachoir 150 ml (Selon modèle) : Fig. E & 4**
- Placez le couteau (E2) sur l'axe du bol (E1).
  - Placez les aliments dans le bol (E1) puis placez le contre couvercle (E3) puis, le couvercle (E4).
  - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (E4).
  - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
  - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (E4) puis, le contre couvercle (E3).
  - Retirez le couteau (E2) en le manipulant par la partie plastique.
  - Après utilisation, retirez la nourriture.
  - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**
- **Hachoir 500 ml (Selon modèle) : Fig. F & 5**
- Placez le bol (F1) sur le patin-couvercle (F4).
  - Placez le couteau (F2) sur l'axe du bol (F1).
  - Placez les aliments dans le bol (F1) puis placez le couvercle (F3).
  - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (F3).
  - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
  - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (F3).
  - Retirez le couteau (F2) en le manipulant par la partie plastique.
  - Après utilisation, retirez la nourriture.
  - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**
- **Fouet multibrins (Selon modèle) : Fig. G & 6**
- Assemblez le fouet multibrins (G2) avec le réducteur (G1).
  - Placez le réducteur (G1) sur le bloc moteur (A).
  - Vissez jusqu'à la butée.
  - Après utilisation, dévissez le réducteur (G1) et retirez le fouet (G2).
  - Ne pas utiliser le fouet multibrins plus de 3 minutes en vitesse turbo.

## NETTOYAGE

- Toutes les pièces et accessoires de votre mixeur passent au lave vaisselle à l'**exception du bloc moteur (A), des réducteurs (E4, F3, G1)**, vous pouvez les nettoyer avec une éponge légèrement humide.
- Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant toutes opérations de nettoyage.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (A) dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- Manipulez le couteau ou les lames avec précaution; ils sont extrêmement aiguisés.

## RECETTES

### Pied mixeur Fig. A, B, C, D.

#### • Mayonnaise :

Placez 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 25 cl d'huile dans le gobelet 0.8L. Mixez pendant 15 secondes. Vitesse Turbo.

### Mini hachoir 150 ml (Selon modèle) Fig. E :

#### • Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :

Ail, Fines herbes, Oignons.

\* Pour la version 700W :

70g de boeuf découpé en cubes de 1cm x 1cm x 1cm en 3 secondes vitesse turbo.

\* Pour la version 600W :

55g de boeuf découpé en cubes de 1cm x 1cm x 1cm en 4 secondes vitesse turbo.

### Fouet Multibrins (Selon Modèle) Fig. G :

Blancs en neige.

4 blancs en 3 minutes. Vitesse Turbo.

### Hachoir 500 ml (Selon modèle) Fig. F :

#### • Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :

Ail, Fines herbes, Oignons.

200 g de bœuf dénérvé et découpé en cubes de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 10 secondes. Vitesse Turbo.

## SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez :

Que votre appareil est bien connecté au secteur.

Que le cordon est en bon état.

Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.

- **Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?**

Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

FR

## ACCESSOIRE(S)

- Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé (voir liste dans le livret service) les articles suivants :

Mini hachoir 150 ml :

\* Pour la version 700W :

70g de boeuf découpé en cubes de 1cm x 1cm x 1cm en 3 secondes vitesse turbo.

\* Pour la version 600W :

55g de boeuf découpé en cubes de 1cm x 1cm x 1cm en 4 secondes vitesse turbo.

Hachoir 500 ml :

Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 200 g de bœuf en 10 secondes.

Bol multifonctions 2 L :

Avec cet accessoire vous pourrez hacher de la viande ou trancher, râper des légumes et émulsionner des préparations.

Pied Purée, pour réaliser vos purées de légumes.

Attention, afin de vous voir délivrer un accessoire, veuillez vous munir de la présente notice ou de communiquer le code type de votre appareil DDXXXXXX ou HBXXXXXX.

### Participons à la protection de l'environnement !



① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Thank you for choosing an appliance from the range, exclusively designed for preparing food and domestic use.

## DESCRIPTION (FIG. 1)

### A Motor unit

### B Speed start buttons

- B1 Speed 1
- B2 TURBO speed

### C Mixer foot (plastic or metal depending on model)

### D 0.8L jug

### E Mini chopper 150mL (depending on model)

- E1 Bowl
- E2 Blades
- E3 Inner cover
- E4 Lid

### F 500 ml maxi chopper (depending on model)

- F1 Bowl
- F2 Blades
- F3 Cover
- F4 Anti-slip ring

### G Multi-wire whisk (depending on model)

- G1 Reducer
- G2 Whisk

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and retain them for future reference: the manufacturer cannot accept any liability for non compliant appliance use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer or an authorised service centre (see

- list in the service booklet) in order to avoid danger.
- Always disconnect the appliance from the mains power supply when it is unattended and before assembling, dismantling or cleaning it. Do not allow children to use the appliance without supervision.
  - This device should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
  - The blades are extremely sharp: handle them with care so as not to do yourself any harm when you are emptying the bowl, when assembling/dismantling the blades on the bowl and during cleaning.
  - Remember: you may injure yourself if you use the appliance incorrectly.
  - Do not touch any moving parts (blades...). **Fig. 1**
  - Do not allow your hair, scarves, ties etc. to hang over the bowl when the appliance is in use.
  - Never use this appliance for mixing any items other than food ingredients.
  - This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.
  - Children shall not play with the appliance.
  - Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
  - Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
  - This appliance is designed for indoor domestic

household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.
- All maintenance, other than cleaning and everyday upkeep by the customer, must be performed by an authorised service centre.
- For your safety, only use accessories and spare parts that are approved for your appliance and which are sold at authorized service centres.
- Do not leave the power cord within the reach of, close to or in contact with sources of heat or sharp edges.
- This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.
- Any connection error will invalidate your guarantee.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Please remember to disconnect the appliance from the power supply when it is left unattended and before inserting or removing the accessories or before cleaning it. Never unplug the appliance by pulling on the power cord.
- For your safety, this appliance complies with applicable standards and regulations: Low Voltage Directive, Electromagnetic compatibility, Environment, Materials in contact with food articles.

- If your appliance "jams" during processing, switch it off and check that the accessory used is not overloaded with ingredients. Carefully remove the ingredients obstructing the blades.
- Your appliance is equipped with a device to protect against overheating. If your appliance overheats, it will switch itself off. Leave it to cool down for about 20 minutes then start using it again.

## USING THE APPLIANCE

- Before using your appliance for the first time, clean the accessories using warm water and washing-up liquid. Rinse and dry them carefully.
- Ensure that your work top is stable and dry.
- Place the ingredients in a container that is tall enough to avoid splashing.
- Do not fill the jug (D) to more than 500 ml (18 fl oz) to avoid splashing.
- Do not operate the mixing foot (C) at turbo speed for more than 20 seconds.

### • Mixer foot: FIG 2 & 3

- Screw the blender foot (C) onto the motor unit (A), and ensure that the foot is screwed on completely before plugging in the appliance. **FIG 2.**
- Insert the blender foot (C) halfway down into the container **FIG 3** and press the speed start button (B1 or B2). The preparation must at least cover the hand blender head to ensure efficient operation of the appliance.

### **IMPORTANT: Do not operate the appliance when empty.**

- Before mixing hot preparations, remove the container from the heat source. For best results, there is no need to move the mixer foot around in the preparation. Instead insert the foot in the centre of the container with the blender head submerged halfway down in the food.
  - For stringy ingredients (leeks, celery, etc.), clean the foot regularly during the preparation, ensuring that you follow the safety instructions for dismantling and cleaning the appliance.
  - When making fruit-based preparations, slice the fruit and remove the cores and any stones beforehand.
  - Do not operate the appliance to prepare hard ingredients (sugar, chocolate, coffee, ice-cubes).
- ### • Mini chopper 150mL (depending on model): FIG E & 4
- Fit the blades (E2) onto the drive pin of the bowl (E1).
  - Place the ingredients in the bowl (E1) then fit the inner cover (E3) then the lid (E4).
  - Fit the motor unit (A) onto the lid (E4).

- Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B1 or B2) and process food.
  - Remove the motor unit (A) then the lid (E4) then the inner cover (E3).
  - Remove the blades (E2), holding it by its plastic part.
  - After use, remove the ingredients.
  - **Do not operate this accessory when empty.**
- **500 ml maxi chopper (depending on model): Fig F & 5**
    - Place the bowl (F1) on the anti-slip ring (F4).
    - Fit the blades (F2) onto the drive pin of the bowl (F1).
    - Place the ingredients in the bowl (F1) then fit the cover (F3).
    - Fit the motor unit (A) onto the cover (F3).
    - Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B1 or B2).
    - Remove the motor unit (A) then the cover (F3).
    - Remove the blades (F2) holding it by its plastic part.
    - After use, remove the ingredients.
    - **Do not operate this accessory when empty.**
- **Multi-wire whisk (depending on model): Fig G & 6**
    - Fit the multi-wire whisk (G2) onto the reducer (G1).
    - Fit the reducer (G1) onto the motor unit (A).
    - Turn until it is locked in place.
    - After use, unscrew the reducer (G1) and remove the whisk (G2).
    - Do not operate the multi-wire whisk at turbo speed for more than 3 minutes.

## CLEANING

- All of the parts and accessories of your mixer can be cleaned in the dishwasher **except for the motor unit (A) and the reducers (E4, F3, G1)**, they can only be cleaned with a damp cloth.
- Unplug the appliance from the electrical power supply before cleaning.
- Do not use abrasive scourers or objects containing metal parts.
- Do not immerse the motor unit (A) in water or any other liquid. Wipe it clean with a dry or slightly damp cloth.
- If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges, etc.) rub them with a cloth dipped in cooking oil and then clean them as usual. Some staining may occur over time but this will not affect the performance of the appliance.
- Handle the blades with care; they are extremely sharp.

## RECIPES

### Mixer foot (parts A, B, C, D)



- **Mayonnaise:**

Place 1 egg yolk, 1 tablespoon mild mustard, 1 tablespoon white wine vinegar, salt, pepper, 250 ml olive or sunflower oil in a 0.8L jug.

Mix for 15 seconds. TURBO speed.

Tip: All the ingredients should be at room temperature.

**Mini chopper 150mL (depending on model) FIG E:**

- **With this accessory, you can mince or chop:**

- Garlic, Fresh Herbs, Onions

- Raw meat:

- \* For the 700W version

- 70 g of beef, sinew and gristle removed, cut into 1-cm cubes processed in 3 seconds at TURBO speed.

- \* For the 600W version:

- 55 g of beef, sinew and gristle removed, cut into 1-cm cubes processed in 4 seconds at TURBO speed.

**Multi-wire whisk (depending on model) Fig. G:**

Whisked egg whites.

4 egg whites in 3 minutes. TURBO speed.

**500 ml maxi chopper (depending on model) FIG F:**

- **With this accessory, you can mince or chop:**

Garlic, Fresh herbs, Onions.

200 g of raw beef, sinew and gristle removed, cut into 1-cm cubes processed in 10 seconds at TURBO speed.

## IF YOUR APPLIANCE WILL NOT WORK, WHAT SHOULD YOU DO?

- **Check:**

That your appliance is plugged in correctly to the mains.

That the power cord is in good condition.

Your appliance is equipped with a device to protect against overheating. If your appliance overheats, it will switch itself off. In this case, leave it to cool down for about 20 minutes then start using it again.

**Your appliance will still not work?**

**HELPLINE:**

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: See contact list attached.

## ACCESSORIES

- You can purchase the following accessories from your dealer or an authorised service centre (see the list in the service booklet):

Mini chopper 150 ml:

- \* For the 700W version

70 g of beef, sinew and gristle removed, cut into 1-cm cubes processed in 3 seconds at TURBO speed.

- \* For the 600W version:

55 g of beef, sinew and gristle removed, cut into 1-cm cubes processed in 4 seconds at TURBO speed.

500 ml maxi chopper:

With this accessory, you can mince or chop 200g beef in 10 seconds.

Multifunction bowl 2 L:

With this attachment you can mince meat chop, slice or grate and emulsify.

Potato Purée Foot, for making vegetable purées.

Important, if you want to dispose of an attachment, please refer to this instruction leaflet first and contact an approved service centre (see list at the end) giving the product code for your appliance DDXXXXXX or HBXXXXXX.

### Environment protection first !



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben. Bitte bedenken Sie, dass dieses Gerät ausschließlich der Zubereitung von Speisen dient und nur für den Hausgebrauch im Gebäudeinneren bestimmt ist.

## BESCHREIBUNG (ABB. 1)

### A Motorblock

### B Einschalttasten

- B1 Stufe 1
- B2 Stufe TURBO

### C Mixfuß (je nach Modell aus Kunststoff oder Metall)

### D Mixbehälter 0,8 l

### E Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell)

- E1 Schüssel
- E2 Messer
- E3 Gegendeckel
- E4 Deckel

### F Fleischwolf 500 ml (je nach Modell)

- F1 Schüssel
- F2 Messer
- F3 Deckel mit Getriebe
- F4 Deckelring

### G Quirl (je nach Modell)

- G1 Getriebe
- G2 Schneebesen

DE

## SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese gut auf: Die unsachgemäße Verwendung entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeit bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- Es empfiehlt sich, die Kinder zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel beschädigt ist. Das Stromkabel muss aus Sicherheitsgründen unbedingt vom Hersteller, einer zugelassenen Kundendienststelle (siehe beiliegende Liste) oder von einer Person mit entsprechender Qualifikation durch ein neues ersetzt werden.
- Für Montage-, Demontage- und Reinigungszwecke bzw. wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, sollten Sie dieses immer von der Stromversorgung trennen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht durch Erwachsene verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Messer sind sehr scharf: Um Verletzungsgefahren zu vermeiden, bewegen bzw. berühren Sie diese mit äußerster Vorsicht, wenn Sie den Behälter entleeren, die Behältermesser einsetzen/entfernen, und wenn Sie diese reinigen.
- Achtung: Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
- Berühren Sie in keinem Fall Teile, die noch in Bewegung sind (Messer ...). **Abb. 1**
- Vermeiden Sie es, Ihre Haare, Schals, Krawatten usw. über das die sich im Betrieb befindende Gerät zu halten.
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Mixen oder Rühren von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen bzw. Kenntnissen verwendet

werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder zuvor eine adäquate Unterweisung bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und sich der möglichen Risiken bewusst sind.

- Es ist untersagt, Kinder mit dem Gerät spielen zu lassen.
- Schalten Sie Ihr Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie die Bestandteile auswechseln bzw. bevor Sie sich den Teilen nähern, die sich während der Verwendung bewegen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in das Küchengerät oder das Mischgerät geben; diese können bei Siedetemperaturen aus dem Gerät spritzen.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.

Es wurde nicht für folgende Verwendungen, welche nicht von der Garantie abgedeckt werden, konzipiert:

- In Kochnischen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen,
- In landwirtschaftlichen Betrieben,
- Für Hotel- und Moteltkunden, bzw. in sonstigen derartigen Unterbringungen,
- In Gästezimmern o. ä.
- Außer den üblichen Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten, welche der Kunde selbst durchführen kann, muss jeder weitere Eingriff von einem zugelassenen Kundendienstzentrum durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit ausschließlich für Ihr Gerät geeignete und von zugelassenen Kundendienstzentren vertriebene Zubehör- und Ersatzteile.
- Das Stromkabel darf sich weder in der Reichweite von Kindern befinden, noch darf es in die Nähe einer Wärmequelle kommen oder scharfe Kanten berühren.
- Das Gerät darf ausschließlich mit Wechselstrom betrieben werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung Ihres Geräts der Ihrer Elektroinstallation entspricht. Jeglicher Anschlussfehler führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Küchengebrauch bestimmt und darf nur drinnen

verwendet werden. Der Hersteller lehnt jede Haftung ab und behält sich das Recht des Garantieausschlusses vor, wenn eine kommerzielle Verwendung bzw. unsachgemäße Benutzung vorliegt oder wenn die Hinweise der Betriebsanleitung nicht befolgt wurden.

- Denken Sie daran, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, wenn Sie dieses unbeaufsichtigt lassen, bzw. wenn Sie Zubehörteile anbringen oder entfernen wollen. Dies gilt ebenfalls für den Fall, dass Sie das Gerät reinigen möchten. Trennen Sie das Gerät nie von der Stromversorgung, indem Sie am Kabel ziehen.
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Vorschriften: Richtlinien zur Niederspannung, zur elektromagnetischen Verträglichkeit, zur Umwelt, Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
- **Wenn Ihr Gerät während der Zubereitung der Speisen „blockiert“, muss es ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden, um zu überprüfen, ob das Zubehör nicht durch Lebensmittel blockiert ist. Entfernen Sie in diesem Fall die feststeckenden Lebensmittel und gehen Sie dabei vorsichtig mit den Messern um. Das Gerät darf nicht auf dem Mixfuß abgestellt werden. Verwenden Sie den Mixfuß nie in heißem Fett. (Spritz und Verbrennungsgefahr). Vorsicht beim Umgang mit heißen Speisen.**
- **Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Lassen Sie es in diesem Fall 20 Minuten lang abkühlen und nehmen Sie es anschließend wieder in Betrieb.**

## INBETRIEBNAHME / GEBRAUCH

- Vor der ersten Inbetriebnahme sollten die Zubehörteile unter Verwendung von Wasser und Spülmittel gereinigt, gespült und sorgfältig getrocknet werden.
- Die Arbeitsfläche muss stets hygienisch sauber sein.
- Geben Sie die Lebensmittel in ein Gefäß, das hoch genug ist, um Spritzer zu vermeiden.
- Der Mixbehälter darf höchstens bis zu 500 ml (15 Oz) befüllt werden, um ein Herausspritzen des Inhalts zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Pürierstab (C) nicht länger als 20 Sekunden mit Turbogeschwindigkeit.
- **Mixfuß: ABB. 2 - 3**
  - Schrauben Sie den Mixfuß (C) auf den Motorblock (A) und versichern Sie sich, dass der Mixfuß fest und bis zum Anschlag angeschraubt ist. Schließen Sie das Gerät an. **ABB. 2**
  - Tauchen Sie den Mixfuß (C) bis zum Boden des Gefäßes **ABB. 3** ein und drücken Sie den Einschaltknopf (B).

**VORSICHT: - Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.**

- Beim Mixen von heißen Zubereitungen muss das Kochgefäß von der Hitzequelle genommen werden. Es ist nicht nötig, den Mixfuß bei der Zubereitung der Speisen hin- und her zu bewegen, da dies die Wirksamkeit des Geräts nicht erhöht. Belassen Sie ihn auf halber Höhe in der Mitte des Behälters.
- Bei der Zubereitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, etc.) muss der Mixfuß regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie dabei die Sicherheitsanweisungen bezüglich der Demontage und Reinigung des Geräts.
- Zur Zubereitung von Früchten müssen diese vorher klein geschnitten und entkernt werden.
- Verwenden Sie den Mixer nicht für Zubereitungen aus harten Lebensmitteln (Zucker, Schokolade, Kaffee, Eiswürfel).

**• Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell): ABB. E - 4**

- **Setzen Sie das Messer (E2) auf die Achse der Schüssel (E1).**
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (E1) und setzen Sie den Gegendeckel (E3) und den Deckel (E4) auf dieselbe.
- Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (E4).
- Schließen Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie die Einschalttaste (B1 oder B2)
- **Nach der Zubereitung:**
- Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (E4) und den Gegendeckel (E3) ab.
- Nehmen Sie das Messer (E2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.
- Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.
- **Nehmen Sie dieses Zubehörteil nie leer in Betrieb.**

**• Fleischwolf 500 ml (je nach Modell): ABB. F - 5**

- Platzieren Sie den Deckelring (F1) auf dem Behälter (F4).
- **Setzen Sie das Messer (F2) auf die Achse der Schüssel (F1).**
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (F1) und setzen Sie den Deckel (F3) darauf.
- Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (F3).
- Schließen Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie den Einschaltknopf (B1 oder B2).
- Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (F3) ab.
- Nehmen Sie das Messer (F2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.
- Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.
- **Nehmen Sie dieses Zubehörteil nie leer in Betrieb.**

### • **Quirl (je nach Modell): Abb. G - 6**

- Stecken Sie den Quirl (G2) auf das Getriebe (G1).
- Bringen Sie das Getriebe (G1) auf dem Motorblock (A) an.
- Drehen Sie ihn bis zum Einrasten.
- Schrauben Sie das Getriebe (G1) nach dem Gebrauch ab und nehmen Sie den Quirl (G2) ab.
- Verwenden Sie den Schneebesens nicht länger als 3 Minuten mit Turbogeschwindigkeit.

## REINIGUNG

- Alle Teile und Zubehörteile Ihres Mixers können in der Spülmaschine gereinigt werden, **mit Ausnahme des Motorblocks (A) und der Getriebeteile (E4, F3, G1)**, die mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden.
- Das Gerät muss vor Reinigungsmaßnahmen aller Art von der Stromversorgung werden.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Gegenstände mit Metall.
- Tauchen Sie den Motorblock (A) niemals unter Wasser. Reiben Sie ihn mit einem trockenen oder ganz leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Wenn die Kunststoffteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden: Reiben Sie diese mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch ab und reinigen Sie diese danach wie gewohnt.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer und den Schneiden um, da diese ausgesprochen scharf sind.

## REZEPTE

### Mixfuß Abb. A, B, C, D.

#### • **Mayonnaise:**

Geben Sie 1 Eigelb, 1 Esslöffel Senf, 1 Esslöffel Essig, Salz, Pfeffer und 250 ml Öl in den 0,8-l-Mixbehälter.

15 Sekunden lang mixen. Geschwindigkeit TURBO.

### Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell) Abb. E:

#### • **Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:**

Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.

\* Für das 700-W-Modell:

70 g in Würfel von 1x1x1 cm geschnittenes Rindfleisch in 3 Sekunden bei Turbogeschwindigkeit.

\* Für das 600-W-Modell:

55 g in Würfel von 1x1x1 cm geschnittenes Rindfleisch in 4 Sekunden bei Turbogeschwindigkeit.

### Quirl (je nach Modell) Abb. G:

Eischnee.

4 Eiweiß in 3 Minuten. Geschwindigkeit TURBO.



## Fleischwolf 500 ml (je nach Modell) Abb. F:

- **Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:**

Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.

200g ausgelöstes und in 1cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in 10 Sekunden. Geschwindigkeit TURBO.

## DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

- Überprüfen Sie folgende Punkte:

Ihr Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen.

Das Stromkabel befindet sich in gutem Zustand.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Lassen Sie es in diesem Fall 20 Minuten lang abkühlen und nehmen Sie es anschließend wieder in Betrieb.

### **Das Gerät funktioniert immer noch nicht?**

Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).

DE

## ZUBEHÖR

- Bei Ihrem Fachhändler und in den zugelassenen Servicecentern (siehe Liste im Serviceheft) sind folgende Artikel erhältlich:

Mini-Zerkleinerer 150 ml:

- \* Für das 700-W-Modell:

70 g in Würfel von 1x1x1 cm geschnittenes Rindfleisch in 3 Sekunden bei Turbogeschwindigkeit.

- \* Für das 600-W-Modell:

55 g in Würfel von 1x1x1 cm geschnittenes Rindfleisch in 4 Sekunden bei Turbogeschwindigkeit.

Fleischwolf 500 ml:

Mit diesem Zubehör kann man 200 gr Rindfleisch in 10 Sekunden klein hacken.

2L-Allzweckschüssel:

Mit diesem Zubehör können Sie Fleisch hacken oder schneiden, Gemüse raspeln und Gerichte emulgieren.

Pürierstab zur Herstellung von Gemüsepürees.

Achtung: Nehmen Sie beim Kauf eines Zubehörs diese Bedienungsanleitung mit oder nennen Sie die Typennummer Ihres Geräts DDXXXXXX oder HBXXXXXX.



### **Denken Sie an den Schutz der Umwelt!**

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Gracias por haber escogido un aparato de la gama exclusivamente para preparar alimentos y para un uso doméstico

## DESCRIPCIÓN (FIG. 1)

### A Bloque motor

### B Botones de puesta en marcha

B1 Velocidad 1

B2 Velocidad TURBO

### C Pie de la batidora (de plástico o de metal en función del modelo)

### D Vaso de 0,8 l

### E Minipicadora de 150 ml (en función del modelo)

E1 Bol

E2 Cuchilla

E3 Contratapadera

E4 Tapadera

### F Picadora de 500 ml (en función del modelo)

F1 Bol

F2 Cuchilla

F3 Reductor

F4 Patín-tapa

### G Batidor multihilos (en función del modelo)

G1 Reductor

G2 Batidor

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato y guárdelas: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximiría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si están supervisadas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado no utilice el aparato. Con el fin de evitar cualquier

peligro, el cable deberá ser reemplazado por el fabricante, un servicio postventa autorizado o por personas con una cualificación similar.

- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se deja sin supervisión o bien antes de montarlo/desmontarlo o limpiarlo. No permita que los niños utilicen el aparato sin la supervisión de un adulto.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Las cuchillas son muy cortantes: manipúlelas con precaución para evitar heridas durante el proceso de vaciado del bol, el montaje/desmontaje de las cuchillas sobre el bol y durante el proceso de limpieza.
- Tenga cuidado ante el riesgo de que se produzcan heridas a causa de un uso incorrecto del aparato.
- No toque nunca las piezas en movimiento (cuchillas...). **Fig. 1**
- Evite que sus cabellos, una bufanda, una corbata, etc. queden colgando por encima del bol mientras el aparato está funcionando.
- Nunca utilice el aparato para mezclar sustancias que no sean ingredientes de alimentación.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o cuya experiencia o conocimientos resulten insuficientes siempre y cuando estén siendo vigilados o hayan recibido instrucciones acerca de la utilización del aparato con total seguridad y

comprendan los potenciales peligros que supone su uso.

- Los niños no deben utilizar el aparato como si fuera un juguete.
- Antes de proceder a cambiar los accesorios o de aproximarse a las partes que son móviles mientras la máquina está funcionando coloque el aparato en función de parada y desconéctelo de la toma de corriente.
- Permanezca atento ante la posibilidad de que se vierte un líquido caliente en el preparador o el mezclador ya que dicho líquido puede ser eyectado del aparato por causa de una repentina ebullición.
- El aparato ha sido concebido para un uso exclusivamente doméstico.

No ha sido concebido para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:

- Zona de trabajo de cocina en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo,
  - En granjas,
  - Por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos con carácter residencial,
  - En lugares tales como habitaciones de huéspedes.
  - Cualquier intervención por parte del cliente diferente de la limpieza y el mantenimiento deberá llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado.
- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio adaptadas a su aparato, comercializadas en centros de servicio postventa autorizados.
  - Evite que el cable de alimentación quede al alcance de los niños, se sitúe cerca de una fuente de calor o esté sobre un ángulo vivo.
  - Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna.
  - Asegúrese de que la tensión de alimentación del aparato se corresponde

efectivamente con la de la instalación eléctrica. Cualquier error en la conexión anulará la garantía.

- Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico en el interior del hogar. El fabricante declina cualquier responsabilidad y se reserva el derecho a rescindir la garantía en caso de un uso comercial o inadecuado, o de no respetar las instrucciones de uso.
- Si va a dejar el aparato sin vigilancia o bien antes de retirar los accesorios o proceder a limpiarlos, desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Para proceder a desconectar el aparato nunca tire del cable.
- Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables: Directiva de Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Medio Ambiente y Materiales en contacto con alimentos.
- **En caso de que el aparato "se bloquee" durante una de sus preparaciones, detenga el aparato, desconéctelo y asegúrese de que el accesorio utilizado no está obstruido. Retire los alimentos que lo bloquean y tenga mucho cuidado con las cuchillas.**
- **Su aparato está equipado con una seguridad contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento el aparato se cortará. Deje enfriar el aparato durante aprox. 20 minutos y después vuelva a utilizarlo normalmente.**

ES

## PUESTA EN SERVICIO / USO

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave los accesorios en agua jabonosa. Aclárelos y séquelos cuidadosamente.
- Es importante que se asegure que la superficie de trabajo está bien limpia.
- Ponga los alimentos en un recipiente lo suficientemente alto como para evitar salpicaduras.
- No llene el vaso por encima de los 50 cl (15 Oz) para evitar salpicaduras.
- No utilice el brazo mezclador (C) más de 20 segundos en velocidad turbo.
- **Pie de la batidora: FIG 2 & 3**
  - Atornille el pie de la batidora (C) al bloque motor (A), asegúrese de que queda bien atornillado hasta el tope y a continuación conecte el aparato. **FIG 2.**
  - Sumerja el pie de la batidora (C) a media altura del recipiente **FIG 3** y presione el botón de puesta en marcha (B1 o B2).

### **ATENCIÓN: No ponga en marcha el aparato en vacío.**

- Retire el recipiente de cocción de la fuente de calor para batir preparaciones calientes. Para una mayor eficacia, no desplace el pie de la batidora por la

preparación. Déjelo a media altura y en el centro del recipiente.

- Para los alimentos fibrosos (puerros, apios, etc.), limpie el pie regularmente durante la preparación siguiendo las recomendaciones de seguridad para el desmontaje y la limpieza del producto.
  - Para las preparaciones a base de fruta, corte y deshuese la fruta previamente.
  - No utilice la batidora para preparaciones a base de alimentos duros (azúcar, chocolate, café, cubitos de hielo).
- **Minipicadora de 150 ml (en función del modelo): FIG E & 4**
    - Coloque la cuchilla (E2) en el eje del bol (E1).
    - Coloque los alimentos en el bol (E1) y a continuación instale la contratapadera (E3) y la tapadera (E4).
    - Coloque el bloque motor (A) sobre la tapadera (E4).
    - Conecte el bloque motor (A) y presione el botón de puesta en marcha (B1 o B2).
    - Retire el bloque motor (A), luego la tapadera (E4) y luego la contratapadera (E3).
    - Retire la cuchilla (E2) manipulándola por la parte plástica.
    - Después de utilizar el aparato, retire los alimentos.
    - **No ponga en marcha este accesorio en vacío.**
  - **Picadora de 500 ml (en función del modelo): FIG F & 5**
    - Coloque el bol (F1) sobre el patín-tapa (F4).
    - Coloque la cuchilla (F2) en el eje del bol (F1).
    - Coloque los alimentos en el bol (F1) y a continuación instale la tapadera (F3).
    - Coloque el bloque motor (A) sobre la tapadera (F3).
    - Conecte el bloque motor (A) y presione el botón de puesta en marcha (B1 o B2).
    - Retire el bloque motor (A) y luego la tapadera (F3).
    - Retire la cuchilla (F2) manipulándola por la parte plástica.
    - Después de utilizar el aparato, retire los alimentos.
    - **No ponga en marcha este accesorio en vacío.**
  - **Batidor multihilos (en función del modelo): Fig G & 6**
    - Monte el batidor multihilos (G2) con el reductor (G1).
    - Coloque el reductor (G1) sobre el bloque motor (A).
    - Atornille hasta el tope.
    - Después de utilizarlo, desatornille el reductor (G1) y retire el batidor (G2).
    - No utilice la doble varilla multihilos durante más de 3 minutos en velocidad turbo.

## LIMPIEZA

- Todas las piezas y accesorios de sus batidores pueden lavarse en el lavavajillas excepto el bloque motor (A) y los reductores (E4, F3, G1) que puede limpiar con una esponja ligeramente humedecida.
- Desenchufe el aparato antes de proceder a cualquier operación de limpieza.
- Atención al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.
- No utilice esponjas abrasivas u objetos que contengan partes metálicas.
- No sumerja nunca el bloque motor (A) en el agua. Límpielo con un paño seco o ligeramente humedecido.
- En caso de coloración de los accesorios por los alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelos con un paño humedecido con aceite alimentario y a continuación límpielos normalmente.

## RECETAS

### Pie de la batidora FIG A, B, C, D.

- **Mayonesa:**

Ponga 1 yema de huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 1 cucharada sopera de vinagre, sal, pimienta, 25 cl de aceite en el vaso de 0,8 l.

Bata durante 15 segundos. Velocidad TURBO.

### Minipicadora de 150 ml (en función del modelo) FIG E:

- **Con este accesorio podrá picar:**

Ajo, finas hierbas, cebolla.

\* Para el modelo que funciona a 700W :

70g de carne cortada en cubos de 1cm x 1cm x 1cm durante 3 segundos en velocidad turbo.

\* Para el modelo que funciona a 600W :

55g de carne cortada en cubos de 1cm x 1cm x 1cm durante 4 segundos en velocidad turbo.

### Batidora de varilla (en función del modelo) Fig G:

Claras a punto de nieve.

4 claras en 3 minutos. Velocidad TURBO.

### Picadora de 500 ml (en función del modelo) FIG F:

- **Con este accesorio podrá picar:**

Ajo, finas hierbas, cebolla.

200 g de carne de ternera sin nervio y cortada en trozos de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 10 segundos. Velocidad TURBO.

## ¿QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA?

- Asegúrese de:

Que el aparato está bien conectado a la corriente.

Que el cable está en buen estado.

Su aparato está equipado con una seguridad contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento el aparato se cortará. En este caso, deje enfriar el aparato durante aprox. 20 minutos y después vuelva a utilizarlo normalmente.

### ¿Su aparato sigue sin funcionar?

Llévelo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

## ACCESORIO(S)

- Puede adquirir en su distribuidor o en un centro autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio) los siguientes artículos:

Minipicadora de 150 ml:

- \* Para el modelo que funciona a 700W :

70g de carne cortada en cubos de 1cm x 1cm x 1cm durante 3 segundos en velocidad turbo.

- \* Para el modelo que funciona a 600W :

55g de carne cortada en cubos de 1cm x 1cm x 1cm durante 4 segundos en velocidad turbo.

Picadora de 500 ml:

Con este accesorio podrá picar 200 g de ternera en 10 segundos.

Recipiente multifunciones de 2l:

Con este accesorio podrá picar carne y cortar o rallar verduras y emulsionar preparados.

Pie para Puré, para hacer sus propios purés de verduras.

Atención: si desea desechar un accesorio, consulte antes este manual o comunique el código del tipo del aparato DDXXXXXX o HBXXXXXX.



### ¡Participemos en la protección del medio ambiente!

- ① El aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.

➔ Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.



Complimenti per avere scelto un apparecchio della gamma esclusivamente per la preparazione di alimenti e destinata ad un uso domestico.

## DESCRIZIONE (FIG. 1)

### A Blocco motore

### B Pulsanti di avvio

B1 Velocità 1

B2 Velocità TURBO

### C Frullatore a immersione (in plastica o in metallo, secondo il modello)

### D Bicchiere da 0,8L

### E Mini tritatutto 150 ml (secondo il modello)

E1 Ciotola

E2 Lama

E3 Controcoperchio

E4 Coperchio

### F Tritatutto 500 ml (secondo il modello)

F1 Ciotola

F2 Lama

F3 Riduttore

F4 Supporto-coperchio

### G Fruste multifilo (secondo il modello)

G1 Riduttore

G2 Frusta

IT

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarle: un uso non conforme alle istruzioni solleva il fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) affette da disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non usare l'apparecchio. Fare sostituire il cavo di alimentazione dal fabbricante, da un centro di assistenza

autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni) o da un tecnico qualificato per evitare ogni rischio.

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione quando lo si lascia incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio o pulizia. Non lasciare che i bambini usino l'apparecchio senza sorveglianza.
- Questo apparecchio non deve essere usato da bambini. Conservare l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Le lame sono molto taglienti: maneggiarle con attenzione per evitare il rischio di lesioni durante lo svuotamento del recipiente, il montaggio/smontaggio delle lame nel recipiente e le operazioni di pulizia.
- L'eventuale uso scorretto dell'apparecchio comporta il rischio di lesioni.
- Non toccare mai le parti in movimento (lame, ecc.).

### **Fig. 1**

- Evitare che capelli, sciarpe, cravatte, ecc. pendano sopra del recipiente quando l'apparecchio è in funzione.
- Non usare l'apparecchio per mescolare o tritare elementi diversi dagli ingredienti alimentari.
- Questo apparecchio può essere usato da persone affette da disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza se correttamente sorvegliate o se sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e conoscono i rischi correlati.
- I bambini non devono usare l'apparecchio come un giocattolo.

- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti che sono in movimento durante il funzionamento.
- Prestare particolare attenzione quando nel recipiente è presente un liquido caldo, perché potrebbe schizzare dall'apparecchio a causa di un'ebollizione improvvisa.
- Questo apparecchio è progettato per il solo uso domestico.

Non è progettato per essere usato nei seguenti ambiti, che non sono coperti dalla garanzia:



- Cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
- Case coloniche;
- Stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
- Camere in affitto e altri ambienti analoghi.
- Interventi diversi dalle operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria da parte del cliente devono essere effettuati da un centro di assistenza autorizzato.
- Per ragioni di sicurezza, usare esclusivamente accessori e parti di ricambio adatti all'apparecchio e in vendita presso i centri di assistenza autorizzati.
- Tenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini e lontano da fonti di calore o spigoli.
- L'apparecchio è progettato per essere alimentato esclusivamente a corrente alternata.
- Verificare che la tensione riportata sulla targhetta informativa dell'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto elettrico utilizzato. Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico e culinario ed esclusivamente in interni. Il fabbricante declina ogni responsabilità e si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di utilizzo commerciale o scorretto o del mancato rispetto delle istruzioni.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione se lo si lascia incustodito, prima di installare/rimuovere gli accessori o prima di pulirlo. Non tirare mai il cavo per scollegare l'apparecchio.

- Per ragioni di sicurezza, questo apparecchio è conforme alle normative e alle leggi applicabili: direttive Bassa tensione, Compatibilità elettromagnetica, Ambiente, Materiali a contatto con gli alimenti.
- **Se l'apparecchio "si blocca" durante l'uso, spegnerlo, scollegarlo dalla presa di corrente e verificare che l'accessorio utilizzato non sia ostruito. Rimuovere gli alimenti che lo intasano facendo molta attenzione alle lame.**
- **L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza anti-surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, l'apparecchio si arresterà. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 20 minuti, quindi riprendere il normale utilizzo.**

## AVVIO / UTILIZZO

- Al primo utilizzo, pulire gli accessori con acqua saponata. Sciacquare e asciugare con cura.
- Assicurarsi che il piano di lavoro utilizzato sia ben pulito.
- Versare gli alimenti in un recipiente sufficientemente alto, in modo da evitare schizzi.
- Non riempire il bicchiere oltre 50 CL (15 Oz) per evitare schizzi.
- Non usare il frullatore a immersione (C) per più di 20 secondi alla velocità turbo.

### • **Frullatore a immersione : FIG. 2 & 3**

- Avvitare il frullatore a immersione (C) sul blocco motore (A), assicurarsi che il cilindro sia inserito fino in fondo, quindi collegare l'apparecchio alla presa di corrente. **FIG. 2**
- Immergere il frullatore a immersione (C) fino a metà del recipiente **FIG. 3** e premere il pulsante di avvio (B1 o B2).

### **ATTENZIONE : Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.**

- Rimuovere il recipiente di cottura dalla fonte di calore per frullare preparati caldi. Anche spostando il frullatore a immersione durante la preparazione non si otterranno risultati migliori. Lasciarlo invece a metà altezza e al centro del recipiente.
- Per gli alimenti filamentososi (pere, sedano, ecc...), pulire regolarmente il frullatore a immersione durante la preparazione seguendo accuratamente le indicazioni di sicurezza di smontaggio e pulizia del prodotto.
- Per preparati a base di frutta, tagliare e denocciolare i frutti prima di iniziare la preparazione.
- Non utilizzare il frullatore per preparazioni a base di alimenti duri (zucchero, cioccolato, caffè, cubetti di ghiaccio).
- **Mini Tritatutto 150 ml (secondo il modello): FIG. E & 4**
  - Posizionare la lama (E2) sull'asse della ciotola (E1).
  - Versare gli alimenti nella ciotola (E1), posizionare il controcooperchio (E3) e quindi il cooperchio (E4).

- Inserire il blocco motore (A) sul coperchio (E4).
  - Collegare il blocco motore (A) alla presa di corrente e premere il pulsante di avvio (B1 o B2).
  - Rimuovere il blocco motore (A), il coperchio (E4) e quindi il controcoperchio (E3).
  - Rimuovere la lama (E2) avendo cura di maneggiarla dalla parte in plastica.
  - Dopo l'utilizzo, mettere da parte gli alimenti.
  - **Non far funzionare questo accessorio a vuoto.**
- **Tritatutto 500 ml (secondo il modello): FIG. F & 5**
    - Posizionare il recipiente (F1) sul supporto-coperchio (F4).
    - Posizionare la lama (F2) sull'asse della ciotola (F1).
    - Versare gli alimenti nella ciotola (F1), quindi posizionare il coperchio (F3).
    - Inserire il blocco motore (A) sul coperchio (F3).
    - Collegare il blocco motore (A) alla presa di corrente e premere il pulsante di avvio (B1 o B2).
    - Rimuovere il blocco motore (A), quindi il coperchio (F3).
    - Rimuovere la lama (F2) avendo cura di maneggiarla dalla parte in plastica.
    - Dopo l'utilizzo, mettere da parte gli alimenti.
    - **Non far funzionare questo accessorio a vuoto.**
  - **Fruste multifilo (secondo il modello) : FIG. G & 6**
    - Assemblare le fruste multifilo (G2) con il riduttore (G1).
    - Posizionare il riduttore (G1) sul blocco motore (A).
    - Avvitare fino all'arresto completo.
    - Dopo l'utilizzo, svitare il riduttore (G1) e rimuovere le fruste (G2).
    - Non usare le fruste multifilo per più di 3 minuti alla velocità turbo.

## PULIZIA

- Tutti i componenti e gli accessori dei frullatori possono essere lavati in lavastoviglie **ad eccezione del blocco motore (A) e dei riduttori (E4, F3, G1)**, che si potranno pulire con una spugna leggermente inumidita.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di qualsiasi operazione di pulizia.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame, sono estremamente affilate.
- Non utilizzare spugne abrasive né oggetti contenenti parti metalliche.
- Non immergere mai il blocco motore (A) nell'acqua. Pulirlo con un panno asciutto o appena inumidito.
- Nel caso in cui gli accessori prendano il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto (carote, arance...), sfregarli con un panno imbevuto di olio alimentare, quindi procedere con la normale pulizia.

## RICETTE

### Frullatore a immersione FIG. A, B, C, D.

- **Maionese :**

Versare 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di mostarda, 1 cucchiaino di aceto, sale, pepe e 25 cl di olio nel bicchiere da 0,8L.

Frullare per 15 secondi. Velocità TURBO.

### Mini Tritatutto 150 ml (secondo il modello) FIG. E:

- **Con questo accessorio è possibile tritare :**

Aglione, erbe aromatiche, cipolle.

\* Per la versione 700W:

70 g di manzo tagliato a dadini da 1 cm x 1 cm x 1 cm per 3 secondi alla velocità turbo.

\* Per la versione 600W :

55 g di manzo tagliato a dadini da 1 cm x 1 cm x 1 cm per 4 secondi alla velocità turbo.

### Frustra Multifilo (secondo il modello) Fig. G:

Albumi montati a neve.

4 albumi in 3 minuti. Velocità TURBO.

### Tritatutto 500 ml (secondo il modello) FIG. F:

- **Con questo accessorio è possibile tritare :**

Aglione, erbe aromatiche, cipolle.

200g di carne di manzo senza nervi e tagliata a dadini da 1cm x 1cm x 1cm in 10 secondi. Velocità TURBO.

## COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

- **Verificare :**

Che l'apparecchio sia correttamente collegato alla presa di corrente.

Che il cavo sia in buono stato.

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza anti-surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, l'apparecchio si arresterà. Se si verifica questa eventualità, lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 20 minuti, quindi riprendere il normale utilizzo.

### **L'apparecchio continua a non funzionare ?**

Rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).

## ACCESSORI

- È possibile procurarsi i seguenti articoli presso il proprio rivenditore o un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni):

Mini tritatutto 150 ml :

\* Per la versione 700W:

70 g di manzo tagliato a dadini da 1 cm x 1 cm x 1 cm per 3 secondi alla velocità turbo.

\* Per la versione 600W :

55 g di manzo tagliato a dadini da 1 cm x 1 cm x 1 cm per 4 secondi alla velocità turbo.

Tritatutto 500 ml:

Con questo accessorio sarà possibile tritare 200g di manzo in 10 secondi.

Ciotola multifunzione da 2 L :

Con questo accessorio è possibile tritare carne o affettare / tritare verdure ed emulsionare le vostre preparazioni.

Il Piede Passaverdura, ideale per realizzare le vostre passate di verdura.

Attenzione, per la consegna di un accessorio, munitevi della presente notifica o fornite il codice prodotto del vostro apparecchio DDXXXXXX o HBXXXXXX.

IT

### **Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !**



① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Me kiitämme sinua siitä, että olet valinnut laitteen valikoimastamme. Laitte on tarkoitettu kotona tapahtuvaan ruoan valmistukseen.

## KUVAUS (KUVA 1)

### A Moottorirunko

### B Käynnistuspainikkeet

B1 Nopeus 1

B2 Turbonopeutta

### C Sauvasekoitin (metallia tai muovia mallista riippuen)

### D Kannu 0.8L

### E Minisilppuri 150mL (mallista riippuen)

E1 Kulho

E2 Terä

E3 Vastakansi

E4 Kanssi

### F Silppuri 500 ml (mallista riippuen)

F1 Kulho

F2 Terä

F3 Supistin

F4 Kanssi-jalusta

### G Vispilä (mallista riippuen)

G1 Supistin

G2 Vispilä

## TURVAOHJEET

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttöä ja säilytä ne: käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoja laitteen käyttämisestä, elleivät he ole toisen henkilön valvonnassa, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan ja ohjaa laitteen käyttöä, tai jos toinen henkilö on antanut heille aiemmin tietoja laitteen käytöstä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Jos laitteen virtajohto on vioittunut, älä käytä



- laitetta. Vaarojen välttämiseksi se on vaihdattava valmistajalla, valtuutetussa huoltokeskuksessa (katso lista huoltokirjasesta) tai samanlaisen pätevyyden omaavilla henkilöillä.
- Kytke laite aina irti sähköverkosta, jos jätät sen ilman valvontaa sekä ennen asennusta, purkamista tai puhdistamista. Lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa.
  - Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen johto kaukana lasten ulottuvilta.
  - Terät ovat erittäin terävät: käsittele niitä varoen, jotta et vahingoittaisi itseäsi kulhon tyhjennyksen, kulhon terien asennuksen/irrotuksen aikana ja kulhon puhdistuksen aikana.
  - Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
  - Älä koskaan koske laitteen liikkuviin osiin (terät jne.). **Kuva 1**
  - Älä anna pitkien hiusten, huivien, solmioiden jne. roikkua käynnissä olevan laitteen kulhon yläpuolella.
  - Älä sekoita laitteella mitään muita aineita kuin ruoka-aineita. Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa ja kokemusta, mikäli he ovat saaneet tietoa ja opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät riskit ja vaarat.
  - Älä anna lasten leikkiä laitteella.

- Sammuta laite ja kytke se irti sähköverkosta ennen lisälaitteiden vaihtamista tai sellaisiin osiin koskemista, jotka liikkuvat laitteen ollessa käytössä.
- Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä laitteeseen tai sekoituskulhoon, sillä se saattaa roiskua laitteesta yhtäkkisen kiehumisen seurauksena.
- Laite on suunniteltu ainoastaan kotikäyttöön. Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi seuraavissa käyttötarkoituksissa eikä takuu ole voimassa näissä tapauksissa:
  - Keittiötilat liikkeissä, toimistoissa ja muissa ammatillisissa työympäristöissä,
  - Maatilat,
  - Hotellien, motellien ja muiden majoitusympäristöjen asukkaiden käyttöön,
  - Bed&Breakfast-tyyppiset majoitusympäristöt.
- Kaikki huoltotoimenpiteet, lukuun ottamatta käyttäjän suorittamaa normaalia puhdistusta tai huoltoa, tulee antaa valtuutetun huoltokeskuksen tehtäväksi.
- Oman turvallisuutesi vuoksi sinun ei tule käyttää muita kuin valtuutettujen huoltokeskusten myymiä, laitteeseen sopivia lisälaitteita tai varaosia.
- Älä anna sähköjohdon roikkua lasten ulottuvilla, lämmönlähteen tai terävän reunan läheisyydessä.
- Laite on suunniteltu toimimaan vain vaihtovirralla.
- Varmista, että laitteen merkikilvyssä mainittu syöttöjännite vastaa kotisi sähköverkon jännitettä. Kaikki liitännäsvirheet kumoavat takuun.
- Tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan käytettäväksi ruoanlaittoon kotona ja sisätiloissa. Valmistaja ei ole vastuussa ja pidättää oikeuden purkaa takuun mikäli tuotetta käytetään kaupallisessa tai epäsovivassa tarkoituksessa tai käyttöohjeiden vastaisesti.
- Kytke laite aina irti sähköverkosta, kun jätät sen ilman valvontaa, siirrä sitä, poista lisälaitteita tai ennen puhdistamista. Älä kytke laitetta irti sähköverkosta vetämällä johdosta.

- Laite on voimassa olevien käyttöturvallisuuksia koskevien standardien ja säännösten mukainen: alijännitedirektiivi, elektromagneettinen yhteensopivuus, ympäristödirektiivi, ruoan kanssa kosketuksissa olevat materiaalit.
- **Jos laite "menee jumiin" valmistuksen aikana, se on pysäytettävä, irrotettava se sähköverkosta ja tarkastettava, että lisälaite ei ole liian täynnä. Tässä tapauksessa kiinni jääneet elintarvikkeet on poistettava teriä varoen.**
- **Laite on varustettu ylikuumenemisen estoturvalla: Jos laite ylikuumenee, sen toiminta katkeaa. Anna laitteen jäähtyä tässä tapauksessa 20 minuuttia, jatka sitten käyttöä.**

## KÄYTTÖNOTTO / KÄYTTÖ

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa lisälaitteet on pestävä saippuavedessä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
- On tärkeää pitää huolta työtason hygieniasta.
- Laita elintarvikkeet riittävän korkeaan astiaan roiskeiden välttämiseksi.
- Älä täytä kulhoa yli 50CL (15 nesteunssia) jotta vältät roiskeet.
- Älä käytä sauvasekoitinta (C) 20 sekuntia pidempään turbo-nopeudella.

### • Sauvasekoitin: KUVA 2 & 3

- Kierrä sekoitusjalka (C) moottorirungolle (A), varmista, että jalka on kierretty hyvin kiinni aina pysäyttäjään saakka, kytke laite siten sähköverkkoon. **KUVA 2**
- Upota sauvasekoitin (C) puolisyvälle astiaan **KUVA 3** ja paina käynnistysnäppäintä (B1 tai B2).

### HUOMIO : Älä käytä laitetta tyhjänä.

- Ota keittoastia pois lämmönlähteeltä kuumien valmisteiden sekoittamiseksi. Jos haluat enemmän tehoa, sekoitusjalkaa ei tarvitse liikuttaa valmisteessa. Anna sen olla keskikorkealla astian keskellä.
  - Valmistettaessa säikeisiä ruokia (purjoja selleriä, jne....) jalka on puhdistettava säännöllisesti valmistuksen aikana turvaohjeita noudattaen tuotteen irrottamisen ja puhdistuksen aikana.
  - Hedelmäpohjaisia ruokia valmistettaessa hedelmät on ensin leikattava palasiksi ja niistä on poistettava kivet.
  - Älä käytä sekoitinta valmisteille, joissa on kovia elintarvikkeita (sokeria, suklaata, kahvia, jääpalaa).
- **Minisilppuri 150mL (Mallista riippuen): KUVA E & 4**
- Aseta terä (E2) kulhon (E1) akselille.
  - Aseta ruoka-aineet kulhoon (E1) ja aseta vastakansi (E3) ja sitten kansi (E4).
  - Aseta moottorirunko (A) kannelle (E4).



- Kytke moottorirunko (A) sähköverkkoon ja paina käynnistysnäppäintä (B1 tai B2).
  - Ota moottorirunko (A) pois sitten kansi (E4) ja vastakansi (E3).
  - Irrota terä (E2), käsittele sitä pitäen kiinni muoviosasta.
  - Käytön jälkeen virransyöttö on katkaistava.
  - **Älä käytä tätä lisälaitetta tyhjänä.**
- **Silppuri 500 ml (Mallista riippuen): KUVA F & 5**
    - Aseta kulho (F1) kansi-jalustaan (F4).
    - Aseta terä (F2) kulhon (F1) akselille.
    - Laita elintarvikkeet kulhoon (F1) ja aseta sitten kansi (F3).
    - Aseta moottorirunko (A) kannelle (F3).
    - Liitä moottorirunko (A) sähköverkkoon ja paina käynnistysnäppäintä (B1 tai B2).
    - Irrota moottorirunko (A) ja sitten kansi (F3).
    - Irrota terä (F2), käsittele sitä pitäen kiinni muoviosasta.
    - Käytön jälkeen virransyöttö on katkaistava.
    - **Älä käytä tätä lisälaitetta tyhjänä.**
- **Vispilä (Mallista riippuen): Kuva G & 6**
    - Liitä vispilä (G2) ja supistin (G1).
    - Aseta supistin (G1) moottorirungolle (A).
    - Kierrä pysäyttäjään saakka.
    - Kierrä käytön jälkeen supistin (G1) irti ja ota vispilä (G2) pois.
    - Älä käytä pallovispilää yli 3 minuuttia pidempään turbo-nopeudella.

## PUHDISTUS

- Kaikki sekoittimen osat ja lisälaitteet voi pestä astianpesukoneessa **lukuun ottamatta moottorirunkoa (A) ja supistimia (E4, F3, G1)**, voitpuhdistaa ne kevyesti kostutetulla sienellä.
- Irrota laite sähköverkosta aina ennen puhdistusoperaatioita.
- Älä käytä hankaavia sieniä tai metallipalasia sisältäviä esineitä.
- Älä koskaan upota moottorirunkoa (A) veteen. Pyyhi se kuivalla kevyesti kostutetulla kankaalla.
- Jos elintarvikkeet värjäävät lisälaitteet (porkkanat, appelsiinit...), hankaa niitä ruokaöljyyn kastetulla kankaalla ja tee sitten tavallinen puhdistus.
- Käsittele teriä varovasti; ne ovat erittäin teräviä.

## RESEPTIJÄ

Sauvasekoitin KUVA A, B, C, D.

- **Majoneesi:**

Laita 1 munankeltuainen, 1 ruokalusikka sinappia, 1 ruokalusikka etikkaa, suolaa, pippuria, 25cl öljyä 0.8L kokoiseen astiaan.

Sekoita 15 sekuntia. Turbonopeutta.

**Minisilppuri 150ml (Mallista riippuen) KUVA E:**

- **Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:**

Valkosipulia, yrttejä, sipuleita.

\* 700 W mallille:

70 g naudanlihaa 1 cm x 1 cm x 1 cm kokoisiksi paloiksi kuutioituna 3 sekunnissa turbo-nopeudella.

\* 600 W mallille:

55 g naudanlihaa 1 cm x 1 cm x 1 cm kokoisiksi paloiksi kuutioituna 4 sekunnissa turbo-nopeudella.

**Pallovispilä (mallista riippuen) kuva G:**

Valkuaisvahto.

4 valkuaista 3 minuutissa. Turbonopeutta.

**Silppuri 500 ml (Mallista riippuen) KUVA F:**

- **Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:**

Valkosipulia, yrttejä, sipuleita.

200g naudanlihaa 1cm\*1cm\*1cm kokoisiksi kuutioiksi 10 sekunnissa. Turbonopeutta.

## JOS LAITE EI TOIMI?

- **Tarkista:**

Että laite on kunnolla kiinni sähköverkossa.

Että sähköjohto on hyvässä kunnossa.

Laitte on varustettu ylikuumenemisen estolaitteella. Jos laite ylikuumenee, sen toiminta katkeaa. Tässä tapauksessa sen on annettava jäähtyä noin 20 minuuttia, jatka siten käyttöä.

**Laitteesi ei toimi vielä?**

Käännä valtuutetun huoltokeskuksen puoleen (katso listaa tässä huoltovihkosessa).

## LISÄLAITE (LAITTEET)

- Voit hankkia jälleenmyyjältäsi tai valtuutetusta huoltokeskuksesta (katso listaa tässä huoltovihkosessa) seuraavat artikkelit:

Minisilppuri 150 mL:

\* 700 W mallille:

70 g naudanlihaa 1 cm x 1 cm x 1 cm kokoisiksi paloiksi kuutioituna 3 sekunnissa turbo-nopeudella.

\* 600 W mallille:

55 g naudanlihaa 1 cm x 1 cm x 1 cm kokoisiksi paloiksi kuutioituna 4 sekunnissa turbo-nopeudella.

Silppuri 500 ml:

Tämän lisälaitteen avulla, voit jauhaa 200g naudanlihaa 10 sekunnissa.

Monitoimikulho 2 L:

Tällä tarvikkeella voit jauhaa lihan tai viipaloita ja raastaa vihannekset ja valmistaa erilaisia seoksia.

Muusiterä vihannesmuusien valmistamiseen.

Huomio! Saadaksesi tämän lisätarvikkeen, ota mukaasi tämä käyttöohje tai anna meille laitteesi DDXXXXXX tai HBXXXXXX tyyppikoodi.

### Huolehtikaamme ympäristöstä!



- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaiseen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

# TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU

DD850810, DD853810, DD855810

Sadece besin hazırlanması ve ev tipi kullanım için öngörülen serinin bir cihazını seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

## TANIM (ŞEKİL 1)

### A Motor bloğu

### B Çalıştırma düğmeleri

B1 Hız 1

B2 TURBO Hızda

### C Karıştırma ayağı (Modele göre plastik veya metal)

### D Hazne 0.8L

### E Mini doğrayıcı 150mL (modele göre)

E1 Hazne

E2 Bıçak

E3 Yan kapak

E4 Kapak

### F Doğrayıcı 500mL (modele göre)

F1 Hazne

F2 Bıçak

F3 Redüktör

F4 Paten – kapak

### G Çırpıcı (modele göre)

G1 Çırpıcı bağlantı aparatı

G2 Çırpıcı

TR

## EMNİYET TALİMATLARI

- Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce, kullanım kitapçığını dikkatli bir şekilde okuyun: Kullanım kitapçığına uygun olmayan kullanımdan doğacak sorunlardan marka hiçbir şekilde sorumlu tutulamaz.
- Bu cihaz, gözetim altında olmadıkları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili talimat almadıkları sürece zihinsel yetenekleri zayıf, fiziksel duyu kaybı veya tecrübe ve bilgi yetersizliği olan kişiler tarafından (çocuklar dahil) kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmaları gerekir.

- Elektrik kordonunun hasarlı olması durumunda cihazı kullanmayın. Besleme kablosu hasar görmüşse, herhangi bir elektrik çarpma riskine maruz kalmamak için üretici firma, satış sonrası servisi (satış sonrası servisler kitapçığına bkz.) veya benzeri yetkiye sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazın başından ayrılacağınız zaman, montaj, demontaj veya temizlik müdahalelerinden önce, elektrik kablosunun fişini prizden çıkarın. Çocukların cihazı bir yetişkinin gözetiminde olmadan kullanmasına izin vermeyin.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların ulaşamayacakları yerlerde muhafaza edin.
- Bıçaklar aşırı keskindir: Bıçakları hazneye takarken veya hazneden çıkartırken, hazneyi boşaltırken ve temizlerken, yaralanmamak için çok dikkatli hareket edin.
- Dikkat; hatalı kullanımı halinde yaralanma riski söz konusudur.
- Cihazın parçalarına hareket halindeyken asla dokunmayın (bıçaklar...) **Şek. 1**
- Saçlarınızın, fularınızın, kravatınızın cihaz çalışma halindeyken hazne üzerine sarkmasına izin vermeyin.
- Cihazı basın maddeleri dışındaki maddeleri karıştırmak veya yoğurmak için asla kullanmayın.
- Bu cihaz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engeli olan veya cihaz hakkında hiçbir tecrübe veya bilgisi olmayan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmadıkları veya bu kişi tarafından cihazın kullanımı konusunda eğitilmedikleri takdirde



kullanılmamalıdır.

- Çocukların cihaz ile oynamalarına izin verilmemelidir.
- Aksesuarları değiştirmeden veya çalışma sırasında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce, cihazı durdurun ve fişini prizden çekin.
- Hazne veya karıştırıcı içine sıcak su dökülmesi durumunda, ani kaynama ile sıçarabileceğinden dolayı dikkatli olun.
- Bu cihaz yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Aşağıda belirtilen durumlarda kullanım için tasarlanmamıştır; aksi halde garanti dışı kalır:
  - Mağazaların, ofislerin ve çalışma alanlarının mutfaklarında,
  - Çiftlikler;
  - Otel, motel veya konaklama amaçlı diğer alanlarda
  - Misafirhane ortamlarında kullanım.
- Cihazın temizliği ve bakımı dışındaki tüm işlemlerin yetkili servis tarafından gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- Emniyetiniz için, sadece cihazınızla uyumlu olan, yetkili servislerden tedarik edilen aksesuarlar ve yedek parçalar kullanın.
- Elektrik kablosunu çocukların ulaşamayacakları yerlerde, sıcaklık kaynaklarından ve sivri köşelerden uzakta muhafaza edin.
- Bu cihaz sadece alternatif akımla çalışacak şekilde tasarlanmıştır.
- Elektrik bağlantısını yapmadan önce, ürün etiketi üzerinde belirtilen voltaj değerinin şebeke voltajı ile aynı olduğundan emin olun. Hatalı bağlantı gerçekleştirilmesi garantinin geçersiz kalmasına neden olacaktır.
- Cihazınız sadece ev içerisinde, mutfak ihtiyaçlarına yönelik kullanım için tasarlanmıştır. Cihazın hatalı, talimatlara aykırı olarak veya ticari amaçlarla kullanımı durumunda doğabilecek durumlardan üretici sorumlu tutulamaz; bu durumda ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.
- Cihazın başından ayrılacaksanız, herhangi bir aksesuarını takmadan veya çıkarmadan önce veya herhangi bir temizlik müdahalesinden önce, cihazın fişini prizden çıkarmayı unutmayın. Cihazın fişini prizden çıkarırken asla kordonundan tutarak çekmeyin.

- Güvenliğiniz açısından, bu cihaz aşağıda belirtilen hususlara yönelik normlar ve resmi düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir. Düşük Voltaj, Elektromanyetik Uyumluluk, Çevre Koruması, Besinlerle temas halinde olan malzemeler.
- **Gıda hazırlamanız esnasında cihazınız “sıkışırsa”, cihazı kapatın, fişini prizden çekin ve kullanılan aksesuarın tıkanmamış olmasını kontrol edin. Tıkanmış ise, sıkıştıran besinleri, bıçaklara dikkat ederek çıkarın.**
- **Cihazınız fazla ısınmaya karşı bir sisteme sahiptir. Aşırı ısınma durumunda, cihazınızın elektriği kendiliğinden kesilecektir. Bu durumda, yaklaşık 20 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin ve yeniden kullanmaya başlayın.**

## ÇALIŞTIRMA / KULLANIM

- İlk kullanımdan önce, sabunlu su ile aksesuarları temizleyin. Durulayın ve özenle kurutun.
- Çalışma alanınızın hijyenik olmasını sağlamanız önemlidir.
- Sıçramaları önlemek için besinleri yeterince derin bir kaba koyun.
- Sıvı sıçramalarını önlemek için, kabı 50CL'den fazla doldurmayın (15 Oz).
- Mikser ayağını (C) türbo hızında 20 saniyeden uzun süre kullanmayın.

### • Karıştırıcı ayak : ŞEKİL 2 & 3

- Karıştırıcı ayağı (C) motor bloğu (A) üzerine takın, ayağın düzgün takılmış olmasından emin olun ve cihazın fişini elektrik prizine takın. **ŞEKİL 2**
- Karıştırıcı ayağı (C) kabın **ŞEKİL 3** yarı yüksekliğine kadar daldırın ve çalıştırma düğmesine basın (B1 veya B2).

### **DİKKAT: Cihazı boş çalıştırmayın.**

- Sıcak karışımları karıştırmak için pişirme kabını ateşten alın. Daha fazla etkili olması için, karıştırıcı ayağı karışım içerisinde hareket ettirmek gereksizdir. Ayağı yarı yükseklikte ve kabın ortasında tutun.
- Lifli besinler için (pırasa, kereviz, vs...), ürünün sökülme ve temizlenmesi için güvenlik talimatlarına uyararak, karışımın hazırlanması esnasında ayağı düzenli olarak temizleyin.
- Meyve bazlı karışımlar için, önceden meyvelerin çekirdeklerini çıkarıp, bölün.
- Mikseri sert besinlerle karışım hazırlamak için kullanmayın (şeker, çikolata, kahve, buz).

### • Mini Doğrayıcı 150mL (Modele göre) : ŞEKİL E & 4

- Bıçağı (E2) hazne eksenini (E1) üzerine yerleştirin.
- Besinleri hazne (E1) içerisine koyun ve önce yan kapağı (E3) ve ardından kapağı (E4) yerleştirin.

- Motor bloğunu (A) kapak (E4) üzerine yerleştirin.
- Motor bloğunun (A) fişini elektrik prizine takın ve çalıştırma düğmesine basın (B1 veya B2).
- Önce motor bloğunu (A) ardından kapağı (E4) ve en son yan kapağı (E3) çıkarın.
- Plastik kısmından tutarak bıçağı (E2) çıkarın.
- Kullanım sonrasında gıdaları boşaltın.
- **Bu aksesuarı boş iken çalıştırmayın.**

#### • Doğrayıcı 500mL (Modele göre) : ŞEKİL F & 5

- Hazneyi (F1) paten-kapak üzerine (F4) yerleştirin.
- Bıçağı (F2) hazne eksenini (F1) üzerine yerleştirin.
- Besinleri hazne (F1) içerisine koyun ve ardından kapağı (F3) yerleştirin.
- Motor bloğunu (A) kapak (F3) üzerine yerleştirin.
- Motor bloğunun (A) fişini elektrik prizine takın ve çalıştırma düğmesine basın (B1 veya B2).
- Motor bloğunu (A) ardından kapağı (F3) çıkarın.
- Plastik kısmından tutarak bıçağı (F2) çıkarın.
- Kullanım sonrasında gıdaları boşaltın.
- **Bu aksesuarı boş iken çalıştırmayın.**

#### • Çırpıcı (Modele göre) : Şekil G & 6

- Çırpıcıyı (G2) bağlantı aparatı (G1) ile birleştirin.
- Bağlantı aparatını (G1) motor bloğu (A) üzerine yerleştirin.
- İyice sıkıştırın.
- Kullanım sonrasında, bağlantı aparatını (G1) açın ve çırpıcıyı (G2) çıkarın.
- Yoğurma ayağını turbo hızında 3 dakikadan uzun süre kullanmayın.

## TEMİZLİK

- **Motor bloğu (A), bağlantı aparatı (E4, F3, G1)** haricinde mikserinizin bütün parça ve aksesuarları bulaşık makinesine konulabilir, diğerlerini hafif nemli bir süngerle temizleyin.
- Herhangi bir temizleme işleminden önce cihazın şebekeden bağlantısını kesin.
- Aşındırıcı sünger veya metalik kısımları olan nesnelere kullanmayın.
- Motor bloğunu (A) asla suya sokmayın. Kuru veya hafif nemli bir bezle silin.
- Aksesuarlarınızın bazı besinlerle boyanması durumunda (havuç, portakal...), bunları sıvı besin yağına batırılmış bir bezle silin ve her zamanki temizliğini yapın.
- Bıçağı veya diğer bıçakları tutarken dikkatli olun, çok keskindirler.

# TARİFLER

## Karıştırıcı ayak ŞEKİL A, B, C, D.

### • Mayonez:

0.8L hazne içerisine 1 yumurta sarısı, 1 çorba kaşığı hardal, 1 çorba kaşığı sirke, tuz, karabiber, 25cL sıvıyağ koyun.

15 saniye boyunca karıştırın. TURBO Hızda.

## Mini Doğrayıcı 150mL (Modele göre) ŞEKİL E:

### • Bu aksesuar ile, 3 saniye içerisinde şunları kıyabilirsiniz:

Sarımsak, maydanoz, dereotu gibi otlar, soğan.

\*700W sürümü için:

1cm x 1cm x 1cm küp halinde kesilmiş 70 g siğir eti için, 3 saniye turbo kullanımı

\*600W sürümü için:

1cm x 1cm x 1cm küp halinde kesilmiş 55 g siğir eti için, 4 saniye turbo kullanımı

## Çok telli çırpıcı (Modele göre) Resim G:

Çırpılmış yumurta beyazı.

3 dakikada 4 çırpılmış yumurta beyazı. TURBO Hızda.

## Doğrayıcı 500mL (Modele göre) ŞEKİL F:

### • Bu aksesuar ile, 10 saniye içerisinde şunları kıyabilirsiniz:

Sarımsak, maydanoz, dereotu gibi otlar, soğan.

200g sinirleri alınmış ve 1cm\* küpler halinde kesilmiş dana eti. TURBO Hızda.

## CIHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA NE YAPMAK GEREKİR?

### • Şunları kontrol edin:

Cihazınızın şebeke elektriğine doğru bağlanmış olmasını.

Elektrik kordonunun iyi durumda olmasını

Cihazınız fazla ısınmaya karşı bir sisteme sahiptir. Aşırı ısınma durumunda, cihazınızın elektriği kendiliğinden kesilecektir. Bu durumda, yaklaşık 20 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin ve yeniden kullanmaya başlayın.

### Cihazınız hala çalışmıyor mu?

Yetkili bir servis merkezine müracaat edin (servis kitapçığındaki listeye bakınız).

## AKSESUAR (LAR)

• Satıcınızdan veya yetkili bir servis merkezinden (servis kitapçığındaki listeye bakınız) aşağıdaki parçaları temin edebilirsiniz:

Mini doğrayıcı 150 mL:

\*700W sürümü için:

1cm x 1cm x 1cm küp halinde kesilmiş 70 g sığır eti için, 3 saniye turbo kullanımı

\*600W sürümü için:

1cm x 1cm x 1cm küp halinde kesilmiş 55 g sığır eti için, 4 saniye turbo kullanımı

Rondo 500mL:

Bu aksesuar ile 10 saniyede 200g dana eti kıyabilirsiniz.

2 L çok-fonksiyonlu hazne:

Bu aksesuar ile et doğrayabilir veya kıyma çekebilirsiniz, sebzeleri rendeleyebilir ve malzemeleri karıştırabilirsiniz.

Sebze püreleri hazırlamanız için Püre Ayağı.

Dikkat, bir aksesuarı tedarik edebilmek için, lütfen cihazınızın DDXXXXXX veya HBXXXXXX tip kodunu belirtin veya işbu kullanıcı kılavuzunu gösterin.

TR

### Çevrenin korunmasında kendinize düşeni yapın!



❶ Cihazınız birçok tekrar kullanılabilir ya da geri dönüşümlü malzeme içermektedir.

➔ Uygun bir şekilde işlenmesi için cihazınızı bir toplama noktasına götürün.

# GARANTİ BELGESİ

## GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.  
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

## GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
  - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamininin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

### **İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:**

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.

Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12  
34398 Maslak/İstanbul

**DANIŞMA HATTI: 444 40 50**



GROUPE SEB İSTANBUL  
EV ALETLERİ TİCARET A.Ş.

**Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.**

**İthalatçı Firma;**

**GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.**

Dereboyu Cad. Meydan Sokak

No:1 BEYBİ GİZ PLAZA Kat:12

Maslak / İSTANBUL

**0850 222 40 50**

**444 40 50**

**Üretici Firma;**

**GROUPE SEB INTERNATINONAL**

Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172

69134 ECULLY Cedex – FRANCE

**Tel : 00 33 472 18 18 18**

**Fax: 00 33 472 18 16 15**

[www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)

**TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI**

**0850 222 40 50**

**444 40 50**

**KULLANIM ÖMRÜ: 7 YIL**

جهازك ما زال معطلاً ؟  
أعرضه على مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

## الملحقات

• يمكنك شراء الملحقات التالية من الوكالة أو من مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

المفرمة الصغيرة ١٥٠ مللتر :

\* فئة ٧٠٠ واط :

٧٠ جرام لحم بقر منزوع العروق مُقَطَّع الى مكعبات ١ سنتم، ٣ ثوان على سرعة تيربو.

\* فئة ٦٠٠ واط :

٥٥ جرام لحم بقر منزوع العروق مُقَطَّع الى مكعبات ١ سنتم، ٤ ثوان على سرعة تيربو.  
خلأط ٥٠٠ مللتر

باستعمال هذا الملحق يمكنك فرم ٢٠٠ جرام من اللحم البقري خلال ١٠ ثوان.

الوعاء المتعدد الإستعمالات ٢ لتر

بواسطة هذا الملحق، يمكنك فرم اللحم أو تقطيعها الى شرائح، أو تقطيع الخضار طولياً، واستحلاب تحضيراتك.

ساق بوربيه البطاطس، لتحضير بوربيه الخضار.

هام : إذا اردت التخلص من أحد الملحقات، يُرجى الرجوع مُسبقاً لهذه النشرة أو إعطاء رمز المنتج  
DDXXXXX أو HBXXXXX.

## حماية البيئة أولاً !

① يحتوي هذا المنتج على مواد قيِّمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها.

② أودعها في مراكز تجميع المهملات المُختصة.





- في حال تلؤن الملحقات بسبب بعض الأغذية (الجزر، البرتقال)، افرکہا بقطعة قماش مرطبة بزيت الطهي، ثم نظفها كالمعتاد.

## وصفات

عمود الخلط شكل A, B, C, D

### • المايونيز :

في وعاء تبلغ سعته ١ لتر يوضع : صفار بيضة واحدة، ملعقة كبيرة واحدة خردل، ملعقة كبيرة واحدة خل، ملح، فلفل، ٢٥ سنتلر زيت، وتخلط لمدة ١٥ ثانية. السرعة TURBO

المفرمة ١٥٠ مللتر (حسب الموديل) الشكل E :

• باستعمال هذا الملحق، يمكنك فرم :

الثوم، الأعشاب الطرية، البصل.

\* المفرمة ٧٠٠ واط :

٧٠ جرام لحم بقر منزوع العروق مُقَطَّع الى مكعبات ١ سنتم، ٣ ثوان على سرعة تيريو.

\* المفرمة ٦٠٠ واط :

٥٥ جرام لحم بقر منزوع العروق مُقَطَّع الى مكعبات ١ سنتم، ٤ ثوان على سرعة تيريو.

خفاقة ذات اسلاك (حسب الموديل) الشكل G :

خفق بياض البيض

٤ بياض بيض في ٣ ثوان. السرعة TURBO

خلأط ٥٠٠ مللتر (حسب الموديل) : شكل F

• باستعمال هذا الملحق يمكنك فرم :

الثوم، الأعشاب الطرية، البصل.

٢٠٠ جرام من اللحم البقري المنزوع العروق والمقطع الى مكعبات ١ سنتم × ١ سنتم × ١

سنتم، في ٣ ثوان. السرعة TURBO

ماذا يجب أن تفعل إذا لم يعد الجهاز يعمل

• تأكد :

أن الجهاز موصول بالتيار بشكل صحيح.

أن السلك الكهربائي في حالة جيدة.

جهازك مزود بنظام للأمان ضد السخونة المفرطة. إذا سخن الجهاز أكثر من اللازم سوف

يتوقف عن العمل تلقائياً. في هذه الحالة، اترك المنتج ليبرد حوالي ٢٠ دقيقة قبل استعماله

مرة ثانية.

#### • المفرمة الصغيرة ١٥٠ مللتر (حسب الموديل): شكل E و 4

- ركب القطاعة (E2) على محور الوعاء (E1).
- أفرغ مكونات الطعام في الوعاء (E1)، ثم ركب الغطاء الداخلي (E3) ثم الغطاء (E4).
- ثبت وحدة المحرك (A) على الغطاء (E4).
- أوصل وحدة المحرك (A) بالتيار واضغط على مفتاح التشغيل (B1 أو B2).
- انزع وحدة المحرك (A) ثم الغطاء (E4)، ثم الغطاء الداخلي (E3).
- انزع القطاعة (E2)، مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي.
- استخرج الطعام بعد الإنتهاء من استعمال الجهاز.
- لا تُشغل هذا الملحق عندما يكون فارغاً.

#### • خلأط ٥٠٠ مللتر (حسب الموديل): شكل F و 5

- ضع الوعاء (F1) على الحلقة المانعة للإنزلاق (F4).
- ركب القطاعة (F2) على محور الوعاء (F1).
- أفرغ مكونات الطعام في الوعاء (F1)، ثم ركب الغطاء (F3).
- ثبت وحدة المحرك (A) على الغطاء (E3).
- أوصل وحدة المحرك (A) بالتيار واضغط على مفتاح التشغيل (B1 أو B2).
- انزع وحدة المحرك (A) ثم الغطاء (F3).
- انزع القطاعة (F2)، مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي.
- استخرج الطعام بعد الإنتهاء من استعمال الجهاز.
- لا تُشغل هذا الملحق عندما يكون فارغاً.

#### • الخفاقة ذات الأسلاك (حسب الموديل): شكل G و 6

- ادخل الخفاقة ذات الأسلاك (G2) في المخفف (G1).
- ركب المخفف (G1) على وحدة المحرك (A).
- ادر الى ان تصل الى وضعية الإقفال.
- بعد الإنتهاء من استعمال الملحقات، فك المخفف (G1)، وانزع الخفاقة (G2).
- لا تُشغل الخفاقة ذات الأسلاك المتعددة على سرعة تيربو لأكثر من ٣ دقائق.

### التنظيف

- جميع الأجزاء والملحقات في الخلاط قابلة للتنظيف في جلاية الصحون، ما عدا وحدة المحرك (A) والمخففات (E4، F3، G1)، يمكن تنظيف هذه القطع بواسطة اسفنجة رطبة.
- يُرجى التعامل بحذر مع الأنصال لأنها حادة جداً.
- أفصل الجهاز عن التيار قبل أي عملية تنظيف.
- لا تستعمل الإسفنجات المعدنية أو ادوات التنظيف التي تحتوي على أجزاء معدنية.
- لا تغمر وحدة المحرك (A) بالماء. امسحها بقطعة قماش جافة أو رطبة قليلاً.

- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير والقوانين السارية المفعول: قانون التيار المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية، قوانين البيئة، القوانين الخاصة بالمواد التي لها اتصال مباشر بالطعام.
- في حال تعطل المنتج أثناء تحضير الطعام، أوقفه عن التشغيل، وافصله عن التيار الكهربائي. تأكد بأن الملحق المستعمل لا تحترق فيه المكونات. في هذه الحالة، انزع المكونات التي تسببت بذلك بكل حذر وانتباه.
- جهازك مزود بنظام للأمان ضد السخونة المفرطة، فإذا سخن الجهاز أكثر من اللازم، سوف يتوقف عن العمل أوتوماتيكياً. في هذه الحالة، اترك الجهاز ليبرد حوالي ٢٠ دقيقة قبل استعماله ثانية.

## إستعمال المنتج

- قبل الإستعمال للمرة الأولى، تُنظف الملحقات بالماء والصابون. تُغسل وتُجفف بعناية.
- من المهم أن تتأكد من نظافة مكان العمل.
- ضع مكونات الطعام في وعاء مرتفع بما فيه الكفاية لتفادي تطايرها .
- لا تملأ الوعاء بكمية تتجاوز ٥٠ مللتر (١٥ أونصة) لتفادي تطاير المكونات.
- لا تُشغّل ساق الخلاط (C) على سرعة تيربو لأكثر من ٢٠ ثانية.

## ● عمود الخلط : شكل 2 و 3

- ركب عمود الخلط (C) على وحدة المحرك (A) ، وتأكد بأن العمود مثبت جيداً الى ان يصل الى وضعية الإقفال قبل توصيل الجهاز بالتيار. شكل 2
- اغمر عمود الخلط (C) الى منتصف الوعاء ثم اضغط شكل 3 على مفتاح التشغيل (B1 أو B2).
- تحذير هام : لا تشغل الجهاز عندما يكون فارغاً.
- لا تشغل الجهاز لأكثر من ١ دقيقة بدون انقطاع.
- ارفع إناء الطهي عن مصدر الحرارة قبل خلط المكونات الساخنة. تذكر أن تحرك العمود داخل الإناء للوصول الى الحد الأمثل من الخلط . ليس من الضروري تحريك عمود الخلط في المكونات. اتركه في منتصف و وسط الوعاء. الشكل ٦.
- نظف عمود الخلط بانتظام أثناء الإستعمال خاصة إذا كانت المكونات تحتوي على مواد غذائية ليفية (كرات، كرفس ..) مع مراعاة تعليمات السلامة الخاصة بالتفكيك والتنظيف.
- إذا كانت الفاكهة تشكل المكون الرئيسي للخليط ، قطعها وانزع نواتها قبل الإستعمال.
- لا تستعمل المنتج لتحضير مكونات ذات نوعية جامدة (سكر، شوكولاته، بن، مكعبات الثلج) ..

- تذكر : قد تؤذي نفسك إذا استعملت المنتج بطريقة خاطئة.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة من المنتج (الشفرات ..) شكل 1
- لا تدع الشعر الطويل، ربطات العنق، وغيرها أن تتدلى فوق إبريق المنتج أثناء التشغيل.
- لا تستعمل المنتج لخلط مواد أخرى غير مكونات الطعام.
- لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية أو بالإمكانات العقلية، أو بواسطة أشخاص يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يتلقوا المساعدة والرعاية من شخص مسؤول عن سلامتهم، وأن يكونوا تحت الرقابة، أو إذا تلقوا تدريبات أو زُودوا بالمعلومات التي تتعلق باستعمال هذا المنتج.
- يجب مراقبة الأطفال وعدم السماح لهم باللعب حول المنتج.
- أوقف تشغيل المنتج وافصله عن التيار الكهربائي قبل استبدال الملحقات أو التعامل مع الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.
- يُرجى الحرص الشديد أثناء سكب السوائل في مُحضّر الطعام أو الخلاط لأنها ربما تتطاير من المنتج إذا سُكبت بشكل مفاجيء.
- صُمم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط .
- ولم يصمم للإستعمال في الأماكن والأحوال التالية التي لا تُغطيها الضمانة:-
- أماكن الطهي المخصصة لطاقم الموظفين في المحلات و المكاتب، و الأماكن المهنية الأخرى.
- المزارع .
- الاستعمال من قبل عملاء الفنادق و النزلاء و أماكن الإقامة الأخرى .
- في غرف النوم واماكن تناول الفطور.
- يقتصر تدخلك بالمنتج على التنظيف والصيانة الإعتيادية فقط، أما الخدمات الأخرى فلا يقوم بها الأ مركز الخدمة المعتمد .
- من أجل سلامتك، يُرجى استعمال الملحقات وقطع الغيار المتوافقة مع هذا المنتج، والتي تُباع في مراكز الخدمة المعتمدة.
- لا تترك السلك الكهربائي التابع للمنتج في متناول الأطفال، ولا يقرب من المصادر الحرارية، ولا يمر فوق زوايا جادة.
- صُمم هذا المنتج ليعمل بالتيار الكهربائي المتناوب فقط.
- يُرجى التأكد بأن قوة التيار المبيّنة في لوحة تعريف المنتج، تُطابق قوة التيار الكهربائي في الشبكة عندك. إن أي توصيل خاطيء بالتيار سوف يسقط الضمانة عن المنتج.
- صُمم هذا المنتج لاستعمالات الطهي المنزلي فقط . لن تتحمل الشركة المُصنعة أية مسؤولية ولها الحق في إسقاط الضمانة عن المنتج في حال أي استعمال تجاري أو أي استعمال خاطيء أو لا يتقيد بإرشادات الإستعمال والتشغيل المرفقة.
- تذكر أن تفصل المنتج دائماً عن التيار الكهربائي إذا ترك دون رقابة، وقبل تركيب أو نزع أحد الملحقات منه، وقبل تنظيفه. لا تفصل المنتج عن التيار بواسطة شد السلك الكهربائي التابع له.

نشكركم على اختيار هذا المنتج الذي صمم خصيصاً لتحضير الطعام ، والمُعد للإستعمال المنزلي فقط

## وصف أجزاء المنتج

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| F - خلاط ٥٠٠ ملتر (حسب الموديل)   | A - وحدة المحرك                                  |
| F1 وعاء                           | B - مفتاح التشغيل                                |
| F2 قطعة                           | B1 السرعة ١                                      |
| F3 مخفف                           | B2 السرعة TURBO                                  |
| F4 حلقة تمنع انزلاق الغطاء        | C - عمود الخلط (بلاستيكي أو معدني ، حسب الموديل) |
| G - خفاقة ذات اسلاك (حسب الموديل) | D - إناء ٠,٨ لتر                                 |
| G1 مخفف                           | E - مفرمة صغيرة ١٥٠ ملتر (حسب الموديل)           |
| G2 مضرب                           | E1 وعاء  |
|                                   | E2 قطعة  |
|                                   | E3 غطاء داخلي                                    |
|                                   | E4 غطاء  |

## إرشادات من أجل السلامة

- قبل البدء باستعمال هذا المنتج للمرة الأولى، يرجى قراءة إرشادات الإستعمال بعناية : لن تتحمل الشركة المُصنعة أية مسؤولية في حال أي استعمال خاطيء أو لا يخضع للإرشادات والتعليمات المرفقة .
- لم يعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية أو بالإمكانات العقلية، أو بواسطة أشخاص يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يتلقوا المساعدة والرعاية من شخص مسؤول عن سلامتهم، وأن يكونوا تحت الرقابة، أو إذا تلقوا تدريبات أو زُودوا بالمعلومات التي تتعلق باستعمال هذا المنتج.
- يجب مراقبة الأطفال والتأكد من أنهم لا يلعبون بالمنتج.
- يرجى التوقف عن استعمال المنتج إذا كان السلك الكهربائي أو القابس تالفاً. لكي تتجنب حدوث أي خطر، يرجى استبدالهما بواسطة مركز خدمة معتمد (انظر القائمة في كتيب الخدمة)، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة للقيام بهذا العمل.
- يجب فصل المنتج عن التيار الكهربائي دائماً إن لم يكن تحت الرقابة، وقبل تركيبه أو تفكيكه أو تنظيفه. لا يُسمح للأطفال استعمال المنتج دون أن يكونوا تحت المراقبة.
- يجب أن لا يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال. يرجى الإبقاء على المنتج و السلك الكهربائي التابع له بعيداً عن مُتناول الأطفال.
- الشفرات حادة جداً : يرجى التعامل مع الشفرات بكل حرص تجنباً للإصابة بالجروح أثناء تفرغ الوعاء، وأثناء تركيب/وفك الشفرات، وأثناء التنظيف.

## اگر دستگاه کار نکرد چه کردی

- بخش های زیر را بررسی کنید:
  - دستگاه به برق وصل باشد.
  - سیم دستگاه سالم باشد.
  - دستگاه شما دارای یک سیستم ایمنی جلوگیری از داغ شدن است. در صورت داغ شدن، دستگاه خاموش می باشد. در این موارد، ۲۰ دقیقه صبر کنید تا دستگاه سرد شود و سپس آنرا مورد استفاده قرار دهید.
  - اگر دستگاه باز هم کار نکرد؟
- به یکی از مراکز مجاز تعمیرات رجوع کنید (فهرست آنها در دفترچه خدمات موجود است).

## وسایل جانبی

- می توانید نزد فروشنده یا یکی از مراکز مجاز (فهرست آنها در دفترچه خدمات موجود است) اجناس زیر را خریداری کنید.

چرخ کننده ۱۵۰ میلی متری:

\* برای نسخه 700 وات:

70 گرم گوشت گاو با رگ و پی در قطعات 1 سانتی متر مکعب در 3 ثانیه با سرعت توربو.

\* برای نسخه 600 وات:

55 گرم گوشت گاو با رگ و پی در قطعات 1 سانتی متر مکعب در 4 ثانیه با سرعت توربو.

500 میلی لیتر مخلوط کن

با این وسیله جانبی می توانید ۲۰۰ گرم گوشت گاو را در ۱۰ ثانیه چرخ کنید.

کاسه چند کاره ۲ لیتری:

با این پیوست شما می توانید گوشت را خرد کرده یا برش دهید، یا سبزیجات را

خرد کنید و مواد تهیه شده را ریز کنید.

پوره سیب زمینی برای تهیه پوره سبزیجات.

مهم: در صورتی که می خواهید پیوستی را دور اندازید، لطفاً پیشاپیش به دفترچه آموزش رجوع کنید یا کد محصول HBXXXXXX یا DDXXXXXX به دستگاهتان بدهید.

## در درجه اول، محیط زیست!

- ① دستگاه شما دارای مواد با ارزشی است که قابل ترمیم یا بازیافت می باشد.
- ② آنرا در محل مخصوص جمع آوری مواد زائد در شهر رها کنید.



- به تیغه ها با احتیاط دست بزنید زیرا بسیار برنده هستند.
- قبل از تمیز کردن، دو شاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بیاورید.
- از ابرهای زبر یا اشیاء دارای بخش های فلزی خودداری کنید.
- هرگز موتور (A) را در آب فرو نبرید. آنرا به کمک یک پارچه خشک یا خیلی کم مرطوب تمیز کنید.
- در صورت رنگ گرفتن وسایل جانبی بوسیله مواد غذائی (هویج، پرتقال و غیره)، آنها را به کمک یک پارچه آغشته به روغن غذائی تمیز کرده و سپس به تمیز کردن معمولی بپردازید.

## دستورالعمل های غذایی

### پایه میکسر: تصویر A, B, C, D

#### • مایونز:

- ۱ عدد زرده تخم مرغ، ۱ قاشق سوپ خوری خردل، ۱ قاشق سوپ خوری سرکه، نمک، فلفل، ۲۵ سانتی لیتر روغن را درون لیوان بریزید.
- به مدت ۱۵ ثانیه میکسر کنید. سرعت "تور بو"

### چرخ کننده کوچک 150 میلی لیتری (برحسب مدل) شکل E:

#### • با این وسیله جانبی می توانید مواد زیر را چرخ کنید:

- سیر، سبزی های معطر، پیاز.
- \* برای نسخه 700 وات:
- 70 گرم گوشت گاو با رگ و پی در قطعات 1 سانتی متر مکعب در 3 ثانیه با سرعت توربو.
- \* برای نسخه 600 وات:
- 55 گرم گوشت گاو با رگ و پی در قطعات 1 سانتی متر مکعب در 4 ثانیه با سرعت توربو.

### همزن چند پره (برحسب مدل) شکل G:

برای زدن سفیده تخم مرغ.

۴ سفیده در ۳ دقیقه. سرعت "تور بو"

### 500 میلی لیتر مخلوط کن (بر حسب مدل) : تصویر F

#### • با این وسیله جانبی می توانید مواد زیر را چرخ کنید:

- سیر، سبزی های معطر، پیاز.
- ۲۰۰ گرم گوشت گاو بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب های ۱ سانتی متر را در ۱۰ ثانیه چرخ کنید. سرعت "تور بو"

- از دستگاه جهت آماده سازی مواد سخت استفاده ننمائید (شکر، شکلات، قهوه، قطعات یخ).

#### • چرخ کننده کوچک 150 میلی لیتری: تصویر E و 4

- تیغه (E2) را روی محور کاسه (E1) قرار دهید.
- مواد را درون کاسه (E1) ریخته سپس سرپوش معکوس (E3) و بعد سرپوش (E4) را قرار دهید.
- موتور (A) را روی سرپوش (E4) قرار دهید.
- موتور (A) را به برق وصل کرده روی دکمه راه اندازی (B1 یا B2) فشار دهید.
- موتور (A) و بعد سرپوش معکوس (E3) را بیرون بیاورید.
- با گرفتن از بخش پلاستیکی آن، تیغه (E2) را بیرون بیاورید.
- پس از پایان استفاده، مواد را بیروی بیاورید.
- با این لوازم جانبی هنگامی که خالی است کار نکنید.

#### • 500 میلی لیتر مخلوط کن (بر حسب مدل): تصویر F و 5

- کاسه (F1) را در غلطک سرپوش (F4) قرار دهید.
- تیغه (F2) را روی محور کاسه (F1) قرار دهید.
- مواد را درون کاسه (F1) ریخته سپس سرپوش (F3) را قرار دهید.
- موتور (A) را روی سرپوش (F3) قرار دهید.
- موتور (A) را به برق وصل کرده روی دکمه راه اندازی (B1 یا B2) فشار دهید.
- موتور (A) و بعد سرپوش (F3) را بیرون بیاورید.
- با گرفتن از بخش پلاستیکی آن، تیغه (F2) را بیرون بیاورید.
- پس از پایان استفاده، مواد را بیرون بیاورید.
- این وسیله جانبی را بصورت خالی بکار نیاندازید.

#### • هم زن چند پره (بر حسب مدل): تصویر G و 6

- هم زن چند پره (G2) را روی تقلیل دهنده (G1) سوار کنید.
- تقلیل دهنده (G1) را روی موتور (A) قرار دهید.
- تا زمانه پیچ کند.
- پس از استفاده، تقلیل دهنده (G1) را باز کرده و هم زن (G2) را بیرون بیاورید.
- از به کار انداختن همزن چند سیم با سرعت توربو به مدت بیش از 3 دقیقه خودداری کنید.

#### تمیز کردن

- کلیه بخش ها و وسایل جانبی میکسر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند بجز موتور (A)، تقلیل دهنده های (G1، F3، E4)، می توانید آنرا به کمک یک ابر مرطوب تمیز کنید .



- یا برداشتن لوازم جانبی یا قبل از تمیز کردن آن، از منبع برق جدا کنید. هرگز دستگاه را با کشیدن سیم برق قطع نکنید.
- برای ایمنی شما، این دستگاه مطابق با استانداردها و مقررات قابل اجرا می باشد: رهنمود ولتاژ پائین، سازگاری الکترومغناطیسی، محیط زیست، مواد در تماس با اقلام مواد غذایی.
- اگر در حین تهیه، دستگاه از حرکت باز ایستاد، آنرا خاموش کرده، از برق بیرون بیاورید و مطمئن شوید که مواد غذایی در وسیله جانبی مورد استفاده گیر نکرده باشد. اگر چنین بود، با احتیاط کردن به تیغه ها، مواد غذایی را بیرون بیاورید.
- دستگاه شما دارای یک سیستم ایمنی جلوگیری از داغ شدن است. در صورت داغ شدن، دستگاه خاموش می شود. در این موارد، 20 دقیقه صبر کنید تا دستگاه سرد شود و سپس آنرا مورد استفاده قرار دهید.

## راه اندازی / استفاده

- قبل از استفاده، وسایل جانبی را با آب و صابون شسته، آب کشیده و بخوبی خشک کنید.
- نسبت به تمیز بودن میز کار اطمینان حاصل کنید.
- برای پیشگیری از جهش مواد به بیرون ظرف نسبتاً عمیقی را انتخاب کنید.
- برای پیشگیری از پخش مواد غذایی مواد به بیرون، لیوان را بیش از ۵۰ سانتی لیتر (۱۵ Oz) پر نکنید.
- پای اختلاط (C) با سرعت توربو را برای بیش از 20 ثانیه به کار نیندازید.

## • پایه میکسر: تصویر 2 و 3

- پایه میکسر (C) را روی موتور (A) پیچ کند. مطمئن شوید که پایه میکسر تا زبانه پیچ شده باشد، سپس دستگاه را به برق وصل کنید. **تصویر 2**
- پایه میکسر را نیم ظرف **تصویر 3** فرو برده و روی دکمه راه اندازی فشار دهید (B1) یا (B2)

## – توجه: دستگاه را بصورت خالی بکار نیندازید.

- بیش از ۱ دقیقه از دستگاه بطور ممتد استفاده نکنید.
- برای میکسر کردن مواد گرم ظرف پخت را از روی منبع حرارتی بردارید.
- برای بدست آوردن نتیجه مساعد نیازی نیست که پایه میکسر را درون مواد جابجا کنید. آنرا در نیمه ارتفاع و در مرکز ظرف نگهدارید.
- در مورد مواد ریشه دار (مانند تره فرنگی، کرفس و غیره)، پایه میکسر را مرتباً در طی کار کردن، ضمن در نظر گرفتن دستورات ایمنی مربوط به باز کردن و تمیز کردن دستگاه، تمیز کنید.
- برای مواد میوه دار، میوه ها را قبلاً تکه کرده و هسته آنها را بیرون بیاورید.

- به یاد داشته باشید: شما ممکن است در صورت استفاده نادرست از دستگاه، به خودتان آسیب برسانید.
- به قسمت های متحرک (تیغه...) دست نزنید. تصویر 1
- اجازه ندهید موهای شما، روسری، کراوات و غیره روی کاسه آویزان شود هنگامی که از دستگاه استفاده می شود.
- هرگز از این دستگاه برای مخلوط کردن موادی غیر از مواد غذایی استفاده نکنید.
- استفاده از این دستگاه توسط افراد (شامل کودکان) با ناتوانی های کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی در نظر گرفته نشده، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش دستورالعمل توسط فرد مسئول ایمنی آنان انجام گیرد و خطرات دست اندرکار را درک کنند.
- به کودکان نباید اجازه داد که اطراف دستگاه بازی کنند.
- دستگاه را خاموش نموده و از منبع برق جدا کنید قبل از آنکه لوازم جانبی را عوض کنید یا به قسمت های متحرک در زمان کار کردن دست بزنید.
- فوق العاده مراقب باشید اگر هر مایع داغ در پردازنده پخت و پز یا میکسر ریخته شد، ممکن است به بیرون از دستگاه ترشح کند در صورتی که ناگهان به جوش آید.
- این محصول فقط برای استفاده داخلی طراحی شده است.
- این محصول طراحی نشده است تا در موارد زیرکه با ضمانت پوشش داده نمی شود مورد استفاده قرار گیرد:
  - در آشپزخانه گوشه کنار برای کارکنان در مغازه ها، ادارات و سایر مکان های کار،
  - در مزارع،
  - توسط مشتریان در هتل ها، مثل ها و در دیگر محیط های مسکونی،
  - در تختخواب و مکان صرف صبحانه.
- تعمیر و نگهداری، به غیر از تمیزکردن و نگهداری روزمره توسط مشتری، باید توسط مرکز خدمات مجاز انجام شود.
- برای ایمنی شما، فقط از لوازم جانبی و قطعات پدکی که برای دستگاه شما تأیید شده است و در مراکز خدمات مجاز به فروش می رسد استفاده کنید.
- از قرار دادن سیم برق در دسترس کودکان یا در نزدیکی یک منبع گرما یا یک زاویه تیز خودداری کنید.
- این دستگاه برای کار کردن فقط در جریان متناوب طراحی شده است.
- همیشه بررسی کنید، که ولتاژ برق شما در واقع با صفحه شناسائی دستگاه مطابقت دارد. هرگونه استفاده نادرست موجب باطل شدن ضمانت خواهد شد.
- این دستگاه فقط برای استفاده داخلی و پخت و پز در خانه طراحی شده است. تولید کننده ممکن است مسئول نباشد و حق خنثی کردن ضمانت را دارد اگر دستگاه برای مقاصد حرفه ای استفاده شود یا جهت استفاده رعایت گردد.
- لطفاً به یاد داشته باشید که دستگاه را زمانی که بدون مراقبت رها شده و قبل از قرار دادن

از شما بابت انتخاب یکی از دستگاه های تولیدی که صرفاً برای تهیه غذا و استفاده خانگی ساخته شده است تشکر می نمائیم.

## تشریح دستگاه تصویر 1

A - موتور	F - مخلوط کن 500 میلی لیتری (بر حسب مدل)
B - دکمه راه اندازی	F1 تیغه
B1 سرعت ۱	F2 قطاعة
B2 سرعت "توربو"	F3 تقلیل دهنده
C - پایه میکسر (از جنس پلاستیک یا فلزی برحسب مدل)	F4 غلطک سرپوش
D - لیوان ۸۰۰ لیتری	G - هم زن چند پره
E - چرخ کننده کوچک ۱۵۰ میلی لیتری (برحسب مدل)	G1 تقلیل دهنده
E1 کاسه	G2 هم زن
E2 تیغه	
E3 سرپوش معکوس	
E4 سرپوش	

## دستورالعمل های ایمنی

- قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، به دقت این دستورالعمل ها را برای استفاده بخوانید: سازنده نمی تواند هرگونه مسئولیت برای استفاده های نامناسب را قبول کند.
- این دستگاه برای استفاده افراد (شامل کودکان) با نارسائی های جسمی، حسی یا روانی یا اشخاص بدون تجربه و آگاهی در نظر گرفته نشده است، مگر آنکه تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی آنها بوده یا آموزش استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که آنها با دستگاه بازی نمی کنند.
- در صورتی سیم برق یا پریز آسیب دیده باشد، از دستگاه استفاده نکنید. برای اجتناب از بروز خطر، آنها را توسط مرکز خدمات مجاز (با رویت لیست موجود در دفترچه خدمات) و یا توسط افراد واجد شرایط جایگزین کنید.
- همیشه هنگام نبودن مراقب و قبل از مونتاز، هنگام باز کردن اجزا یا تمیز کردن، دستگاه را از منبع تغذیه برق قطع کنید. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- این دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود. دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- تیغه ها بسیار تیز هستند: با دقت به آنها دست بزنید تا اینکه آسیبی به شما نرسد، هنگامی که کاسه را تخلیه می کنید، زمانمونتاز / باز کردن تیغه ها در کاسه و در حین تمیز کردن.

Bedankt dat u heeft gekozen voor dit apparaat uit het assortiment dat speciaal ontworpen is om voedsel te bereiden voor huishoudelijk gebruik.

## BESCHRIJVING (AFB. 1)

### A Motorblok

### B Bedieningsknoppen

- B1 Stand 1
- B2 Stand TURBO

### C Mixervoet (kunststof of metaal afhankelijk van het model)

### D Beker 0,8 L

### E Mini hakker 150 ml (afhankelijk van het model)

- E1 Kom
- E2 Mes
- E3 Onderdeksel
- E4 Afsluitdeksel

### F Hakmolen 500 ml (afhankelijk van het model)

- F1 Kom
- F2 Mes
- F3 Aandrijfdeksel
- F4 Deksel

### G Fijne garde (afhankelijk van het model)

- G1 Aandrijving
- G2 Garde

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor het eerste gebruik en bewaar deze zorgvuldig: Niet-naleving ontheft de fabrikant van alle aansprakelijkheid.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (of kinderen) met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen die te weinig ervaring of kennis hebben tenzij ze onder de supervisie staan van een persoon die voor hen verantwoordelijk is of als ze genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat correct te hanteren.
- Er moet toezicht op kinderen zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer is

beschadigd. Laat het netsnoer vervangen door de fabrikant, een erkend service centrum (zie bijgevoegde lijst) of personen met een gelijkwaardige vakbekwaamheid teneinde ieder gevaar te voorkomen.

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht laat en voordat u het monteert, demonteert, of schoonmaakt. Laat kinderen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Bewaar dit apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig wanneer u de kom leegt, de messen op de kom monteert/demonteert en het apparaat schoonmaakt: de messen zijn vlijmscherp.
- Let op voor verwondingen door slecht gebruik van het apparaat.
- Raak de bewegende onderdelen nooit aan (messen...). **Fig. 1**
- Zorg ervoor dat er geen lang haar, sjaals, stropdassen etc. boven de kom hangen wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik dit apparaat nooit om andere stoffen dan voedingsmiddelen te mengen of mixen.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten of personen die te weinig ervaring of kennis hebben als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens de accessoires te verwisselen of in de buurt van de bewegende onderdelen te komen.
- Wees voorzichtig wanneer u een warme vloeistof in de keukenrobot of mixer giet. De vloeistof kan uit het apparaat spuiten wanneer haar kookpunt wordt bereikt.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.  
De garantie vervalt als u het apparaat in de volgende omgevingen gebruikt:
  - In keukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
  - Op boerderijen,
  - Door de gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
  - In bed&breakfast locaties.
- Elke handeling anders dan gewone onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden dient door een erkend service center uitgevoerd te worden.
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend de voor uw apparaat geschikte accessoires en stukken te gebruiken. Deze worden verkocht in de erkende klantenservicecentra.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen, in de buurt van een warmtebron of over een scherpe rand hangen.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken.
- Controleer of de voedingsspanning op de gegevensplaat van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw elektrische installatie. Als u het apparaat niet correct aansluit, vervalt de garantie.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk keukengebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk en behoudt zich het recht voor de garantie te annuleren in geval van commercieel of oneigenlijk gebruik of niet-naleving van de instructies.

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht laat of voordat u de accessoires monteert of demonteert of het apparaat schoonmaakt. Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen : Richtlijn Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Milieu, Materialen die met voedingsmiddelen in contact komen.
- **Als uw apparaat “blokkeert” tijdens een van uw bereidingen, schakel het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en controleer of het accessoire geblokkeerd is. Als dit het geval is, maak de voedingsmiddelen die in de weg zitten los en wees extra voorzichtig voor de messen.**
- **Uw apparaat is uitgerust met een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Als het apparaat oververhit raakt, zal het automatisch uitschakelen. Laat het apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.**

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Reinig de accessoires met een sopje voor het eerste gebruik. Spoel en droog de accessoires zorgvuldig.
- Zorg altijd voor een hygiënisch werkblad.
- Plaats de voedingsmiddelen in voldoende hoge kommen/bakjes om spatten en vlekken te vermijden.
- Vul de beker niet voorbij het 50 cl merkteken om spatten/vlekken te vermijden.
- De mixvoet (C) niet langer dan 20 seconden op de turbo snelheid gebruiken.

### • Mixervoet: Afb. 2 & 3

- Schroef de mixervoet (C) op het motorblok (A), en controleer of het voetstuk helemaal tot het einde is vastgeschroefd, steek vervolgens de stekker in het stopcontact. **Afb. 2.**
- Steek de mixervoet (C) halverwege de kom/het bakje **Afb. 3** en druk de bedieningsknop in (B1 of B2).

### LET OP : Het apparaat nooit leeg laten werken.

- Verwijder de kom/pan van zijn warmtebron om warme bereidingen te mixen. U hoeft de mixervoet niet te bewegen in de bereiding voor een grotere efficiëntie. Houd het apparaat halverwege en in het midden van de kom/pan.
- Voor vezelige voedingsmiddelen (prei, rabarber, enz.), dient u de mixervoet regelmatig te reinigen tijdens het mixen. Volg hierbij altijd zorgvuldig de veiligheidsvoorschriften voor het demonteren en reinigen van het product.
- Voor fruitbereidingen, moet u het fruit vooraf in stukken snijden en ontpitten.
- De mixer niet gebruiken voor bereidingen met harde voedingsmiddelen (suiker, chocolade, koffiebonen, ijsblokjes).

• **Mini Hakker 150 ml (afhankelijk van het model): Afb. E & 4**

- Plaats het mes (E2) op de as van de kom (E1).
- Doe de voedingsmiddelen in de kom (E1), plaats vervolgens het onderdeksel (E3) en installeer tenslotte het deksel (E4).
- Plaats het motorblok (A) op het deksel (E4).
- Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk de bedieningsknop(pen) in (B1 of B2).
- Verwijder het motorblok (A), het deksel (E4) en tenslotte het onderdeksel (E3).
- Verwijder het mes (E2) door aan het kunststof gedeelte te trekken.
- Als u klaar bent, haalt u het voedsel uit de kom.
- **Het apparaat nooit leeg gebruiken.**

• **Hakmolen 500 ml (afhankelijk van het model): Afb. F & 5**

- Zet de kom (F1) op het deksel (F4).
- Plaats het mes (F2) op de as van de kom (F1).
- Doe de voedingsmiddelen in de kom (F1) en plaats vervolgens het deksel (F3).
- Plaats het motorblok (A) op het deksel (F3).
- Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk de bedieningsknop(pen) in (B1 of B2).
- Verwijder het motorblok (A) en vervolgens het deksel (F3).
- Verwijder het mes (F2) door aan het kunststof gedeelte te trekken.
- Als u klaar bent, haalt u het voedsel uit de kom.
- **Het apparaat nooit leeg laten werken.**

• **Veeldradige garde (afhankelijk van model): Afb. G & 6**

- Monteer de veeldradige garde (G2) op de aandrijving (G1).
- Plaats de aandrijving (G1) op het motorblok (A).
- Tot aan het einde vastschroeven.
- Als u klaar bent, schroeft u de aandrijving (G1) los en verwijdert u de garde (G2).
- De garde niet langer dan 3 minuten op de turbo snelheid gebruiken.

## REINIGING

- Alle onderdelen en accessoires van uw mixer zijn geschikt voor de vaatwasmachine **uitgezonderd het motorblok (A) en de aandrijfdexsels (E4, F3, G1)**. Deze kunt u schoonmaken met een licht bevochtigde spons.
- Voordat u het apparaat gaat reinigen, dient u de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Gebruik geen schuurspunzen of voorwerpen met metalen onderdelen.
- Het motorblok (A1) nooit in water onderdompelen. Veeg deze schoon met een droge of licht vochtige doek.



- Als de accessoires verkleuren door de voedingsmiddelen (wortelen, sinaasappelen, ...), wrijf ze dan in met een doek gedrenkt in slaolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke manier schoon.
- Wees steeds voorzichtig als u het mes of de messen vastneemt; deze zijn erg scherp.

## RECEPTEN

### Mixervoet Afb. A, B, C, D.

- **Mayonaisse:**

Doe 1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, zout, peper, 25 cl olie in de 0,8 l kom.

Mix de groenten ca. 15 seconden. Snelheid TURBO.

### Mini Hakker 150 ml (afhankelijk van model) Afb. E:

- **Met dit accessoire kunt u de volgende ingrediënten hakken:**

Knoflook, fijne kruiden, uien.

\* Voor de versie 700W :

70g in blokjes van 1cm x 1cm x 1cm gesneden rundvlees in 3 seconden op turbo snelheid.

\* Voor de versie 600W :

55g in blokjes van 1cm x 1cm x 1cm gesneden rundvlees in 4 seconden op turbo snelheid.

### Fijne garde (afhankelijk van model) Afb. G:

Opgeklopt eiwit.

4 eiwitten in 3 minuten. Snelheid TURBO.

### Hakmolen 500 ml (afhankelijk van het model) Afb. F:

- **Met dit accessoire kunt u volgende zaken hakken:**

Knoflook, fijne kruiden, uien.

200 g rundvlees; ontzenuwd en in blokjes van 1 cm x 1 cm x 1 cm in slechts 10 seconden. Snelheid TURBO.

## WAT KUNT U DOEN ALS UW APPARAAT NIET FUNCTIONEERT?

- **Controleer:**

Of uw apparaat goed op het lichtnet is aangesloten. Of het snoer in goede staat is. Uw apparaat is uitgerust met een veiligheidssysteem tegen oververhitting, het apparaat zal automatisch uitschakelen in geval van oververhitting.

Laat in dat geval uw apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.

Als het apparaat oververhit raakt, zal het automatisch uitschakelen. Laat het apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.

### **Functioneert uw apparaat nog steeds niet?**

Richt u tot een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje).

## **ACCESSOIRE**

- U kunt de volgende artikelen bij uw detailhandelaar of een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje) verkrijgen :

Mini hakker 150 ml :

\* Voor de versie 700W :

70g in blokjes van 1cm x 1cm x 1cm gesneden rundvlees in 3 seconden op turbo snelheid.

\* Voor de versie 600W :

55g in blokjes van 1cm x 1cm x 1cm gesneden rundvlees in 4 seconden op turbo snelheid.

Hakmolen 500ml:

Met dit accessoire kunt u 200 g rundvlees hakken in slechts 10 seconden.

Multifunctionele kom 2 L :

Met dit accessoire kunt u vlees hakken, groenten snijden of raspen en bereidingen emulgeren.

Met het pureeraccessoire kunt u groentepuree maken.

Opgelet, als u een accessoire wilt bijbestellen, kunt u deze bijsluiter gebruiken of ons de code van uw apparaat DDXXXXXX of HBXXXXXX doorgeven.

### **Help mee het milieu te beschermen!**



- ① Uw apparaat bevat verscheidene waardevolle of recyclebare materialen.
- ➡ Breng deze materialen naar een collectepunt of naar een servicecentrum voor de verdere afwerking ervan.

Tack för att du valt en apparat från . Den är avsedd för hushållsbruk och beredning av livsmedel.

## BESKRIVNING (FIG. 1)

### A Motorenhet

### B Startknappar

B1 Hastighet 1

B2 Hastighet TURBO

### C Mixerfot (plast eller metall beroende på modell)

### D Bägare 0,8l

### E Minihackare 150 ml (beroende på modell)

E1 Skål

E2 Kniv

E3 Inre lock

E4 Lock

### F Multifunktionsskål 500 ml (beroende på modell)

F1 Skål

F2 Kniv

F3 Lock

F4 Ring för lock

### G Ballongvisp (beroende på modell)

G1 Fäste

G2 Visp

## SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten första gången och spara den: användning som apparaten inte är avsedd för friskriver tillverkaren från allt ansvar.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer ( däribland barn ) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Använd inte apparaten om sladden är skadad. Den

SV

måste bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceverkstad, ett godkänt servicecenter eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.

- Dra alltid ur stickkontakten ur vägguttaget om apparaten lämnas oövervakad samt före hopsättning, isärtagning eller rengöring. Låt inte barn använda apparaten utan tillsyn.
- Den här apparaten får inte användas av barn. Håll apparat och strömladd utom räckhåll för barn.
- Knivarna är mycket vassa. Hantera dem försiktigt så att du inte skadar dig när du tömmer bunken, när du sätter på/tar av knivarna samt vid rengöring.
- Se upp för risk för skada vid felaktig användning av apparaten.
- Rör aldrig delar som rör sig (knivblad osv.). **Fig. 1**
- Se upp så att inte hår, scarf eller slips m.m. hänger ner över bunken medan apparaten är i drift.
- Använd inte den här apparaten för blandning eller mixning av annat än livsmedel.
- Den här apparaten får användas av personer med fysiskt, sensoriskt eller mentalt nedsatt kapacitet eller med bristande kunskaper, förutsatt att personen övervakas eller har fått instruktioner när det gäller hur apparaten kan användas på säkert sätt och förstår eventuella risker den medför.
- Barn får inte använda apparaten som leksak.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller hanterar rörliga delar.

- Var försiktig om du håller het vätska i bunke eller bågare, om den fortfarande kokar kan den stänka.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte anpassad för användning i följande fall, som inte heller täcks av garantin:
  - Pentryn i butiker, på kontor och andra arbetsplatser,
  - På lantbruk,
  - Av hotell- eller motellgäster, eller i andra miljöer av samma typ,
  - I miljöer av typen vandrarhem.
- Allt underhåll, utöver rengöring och vanlig skötsel, måste utföras av ett godkänt servicecenter.
- För din egen säkerhet bör du endast använda de tillbehör som är anpassade för den här apparaten och som säljs på auktoriserat servicecenter.
- Låt inte strömladdan vara inom räckhåll för barn, nära en värmekälla eller böjas i en skarp vinkel.
- Apparaten är konstruerad för växelström.
- Kontrollera att spänningen angiven på apparatens märkplåt motsvarar vägguttagets innan du sätter på den. All felaktig typ av inkoppling innebär att garantin upphör att gälla.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk, till livsmedel, inomhus. Tillverkaren avsäger sig allt ansvar och förbehåller sig rätt att upphäva garantin vid användning för kommersiellt bruk eller felaktig användning, eller användning som inte följer angivna råd.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten om den ska stå oövervakad, om den ska flyttas eller om du ska byta tillbehör eller rengöra den. Dra aldrig i själva sladden när du ska ta ur kontakten ur vägguttaget.
- För att garantera din säkerhet överensstämmer apparaten med gällande tekniska regler och standarder: direktiven för lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet, miljö och direktivet för material som kommer i kontakt med livsmedel.
- **Gör så här om apparaten "läser sig" vid användning: stäng av apparaten, dra ur kontakten och kontrollera att tillbehöret som används inte är överbelastat. Frigör i så fall de livsmedel som orsakar blockeringen men se upp för knivarna.**

- Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Vid en eventuell överhettning stängs apparaten automatiskt av. Låt apparaten svalna i ca 20 minuter och pröva sedan igen.

## FÖRE ANVÄNDNING

- Diska tillbehören med vatten och diskmedel innan du använder apparaten för första gången.
- Skölj och torka noggrant.
- Hygienen på arbetsbänken är viktig.
- Lägg ingredienserna i ett kärl som är tillräckligt rymligt för att undvika stänk.
- Fyll inte bägaren över 50 cl-markeringen för att undvika stänk.
- Använd inte mixerfoten (C) mer än 20 sekunder i taget i turboläget.

### • Mixerfot: Fig. 2 och 3

- Skruva på mixerfoten (C) på motorenheten (A) och kontrollera att den sitter ordentligt åtskruvad. Anslut därefter apparaten. **Fig. 2**
- För ner mixerfoten (C) till medelhöjd i skålen **Fig. 3** och tryck på startknappen (B1 eller B2).

### **OBS! Använd inte apparaten i ett tomt kärl.**

- Dra undan kärlet från värmekällan innan du mixar varma ingredienser. Du behöver inte flytta runt mixerfoten, den är mer effektiv om du håller den på samma ställe. Håll den till hälften nere i mitten av skålen.
  - Om du tillreder trådiga livsmedel (t.ex. purjolök eller selleri) bör du rengöra mixerfoten regelbundet under användningen. Följ säkerhets-anvisningarna när du monterar isär och rengör den.
  - När du ska mixa frukt är det bra att skära den i mindre bitar och ta ur eventuella kärnor först.
  - Använd inte mixern till hårda livsmedel (socker, choklad, kaffeböner, isbitar).
- ### • Minihackare 150 ml (beroende på modell): Fig. E och 4
- Placera kniven (E2) på skålens axel (E1).
  - Placera ingredienserna i skålen (E1) och sätt sedan på det inre locket (E3) och därefter locket (E4).
  - Placera motorenheten (A) på locket (E4).
  - Sätt i motorenhetens kontakt (A) och tryck på startknappen (B1 eller B2).
  - Ta av motorenheten (A) därefter locket (E4) och sist det inre locket (E3).
  - Håll i plastdelen och ta ur kniven (E2).
  - Ta ur ingredienserna när du mixat klart.
  - **Använd inte tillbehöret i tom skål.**

- **Multifunktionsskål 500 ml (beroende på modell): Fig. F och 5**
  - Sätt på locket (F4) på bunken (F1).
  - Placera kniven (F2) på skålens axel (F1).
  - Placera ingredienserna i skålen (F1) och sätt därefter på locket (F3).
  - Placera motorenheten (A) på locket (F3).
  - Sätt i motorenhetens kontakt (A) och tryck på startknappen (B1 eller B2).
  - Ta av motorenheten (A) och därefter locket (F3).
  - Håll i plastdelen och ta ur kniven (F2).
  - Ta ur ingredienserna när du mixat klart.
  - **Använd inte tillbehöret i tom skål.**
- **Ballongvisp (beroende på modell): Fig. G och 6**
  - Montera ballongvispen (G2) på fästet (G1).
  - Sätt fast fästet (G1) på motorenheten (A).
  - Skruva åt ordentligt.
  - Skruva av fästet (G1) när du är färdig och ta av vispen (G2).
  - Använd inte vispen mer än 3 minuter i taget i turboläget.

## RENGÖRING

- Mixerns delar och tillbehör går att diska i diskmaskin **med undantag för motorenheten (A) och locken/fästet (E4, F3, G1)** som går att rengöra med en lätt fuktad svamp.
- Dra ur kontakten innan du rengör apparaten.
- Använd inte svamp med slipande yta eller föremål med metalldelar.
- Sänk aldrig ner motorenheten (A) i vatten. Torka av den med en torr eller lätt fuktad trasa.
- Om livsmedel, t.ex. morötter eller apelsiner, skulle färga av sig på tillbehören kan du gnugga dem med en trasa indränkt i matolja och sedan rengöra på vanligt sätt.
- Hantera knivar och knivblad med stor försiktighet, de är mycket vassa.

SV

## RECEPT

### Mixerfot Fig. A, B, C, D.

- **Majonnäs:**  
Lägg 1 äggula, 1 msk senap, 1 msk vinäger, salt, peppar och 25 cl matolja i enlitersbägaren.  
Mixa i 15 sekunder. Hastighet TURBO.

### **Minihackare 150 ml (beroende på modell) Fig. E:**

- **Med det här tillbehöret kan du hacka:**

Vitlök, färska kryddor, lök.

- \* För 700 W-versionen:

70 g kött, skuret i kuber 1 cm × 1 cm × 1 cm i 3 sekunder med hastighet turbo.

- \* För 600 W-versionen:

55 g kött, skuret i kuber 1 cm × 1 cm × 1 cm i 4 sekunder med hastighet turbo.

### **Ballongvisp (beroende på modell) Fig. G:**

Efterrätten "Blancs en neige".

4 äggvitor i 3 minuter. Hastighet TURBO.

### **Multifunktionsskål 500 ml (beroende på modell) Fig. F:**

- **Med det här tillbehöret kan du hacka:**

Vitlök, färska kryddor, lök.

200 g kött utan senor, skuret i kuber 1 cm × 1 cm × 1 cm, mixa i 10 sekunder. Hastighet TURBO.

## **OM APPARATEN INTE FUNGERAR**

- **Kontrollera:**

att apparaten är korrekt ansluten till vägguttaget. att sladden är i gott skick.

Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Vid en eventuell överhettning stängs apparaten automatiskt av. Låt apparaten svalna i ca 20 minuter och prova sedan igen.

- **Fungerar apparaten fortfarande inte?**

Kontakta ett godkänt servicecenter (se telefonnummer sist i servicehäftet).

## **TILLBEHÖR**

- Följande artiklar finns att köpa hos din återförsäljare eller på godkänt servicecenter (se lista i servicehäftet):

Minihackare 150 ml:

- \* För 700 W-versionen:

70 g kött, skuret i kuber 1 cm × 1 cm × 1 cm i 3 sekunder med hastighet turbo.

- \* För 600 W-versionen:

55 g kött, skuret i kuber 1 cm × 1 cm × 1 cm i 4 sekunder med hastighet turbo.

Multifunktionsskål 500 ml:

Med det här tillbehöret kan du hacka 200 g kött på 10 sekunder.



Multifunktionsbunke 2 l:

Med det här tillbehöret kan du mala kött samt skiva eller riva grönsaker och göra emulgerade såser.

Tillbehöret för puré, för grönsakspuréer.

Obs! För att kunna leverera ett tillbehör ber vi dig ha den här bruksanvisningen tillhands eller ange koden för apparaten: DDXXXXXX eller HBXXXXXX.

### Låt oss gemensamt ta ansvar för miljön!



- ① Apparaten innehåller flera värdefulla delar, och delar som går att återvinna.
- ➡ Lämna in den till återvinningsstation eller till en återförsäljare som kan ta hand om den.

Vi takker deg for at du har valgt et -apparat. Dette apparatet er utelukkende beregnet på tilberedelse av matvarer og til bruk i hjemmet.

## BESKRIVELSE (FIG. 1)

### A Motorenhet

### B Knapper for igangsetting

B1 Hastighet 1

B2 Hastighet TURBO

### C Blander (i plast eller rustfritt stål, avhengig av modell)

### D Beger 0,8 liter

### E Liten kuttেকvern 150 ml (avhengig av modell)

E1 Beholder

E2 Kniv

E3 Motlokk

E4 Lokk

### F Kvern 5 dl (avhengig av modell)

F1 Beholder

F2 Kniv

F3 Reduksjonsenhet

F4 Glidelokk

### G Flerbladsvisp (avhengig av modell)

G1 Reduksjonsenhet

G2 Visp

## SIKKERHETSÅD

- Les bruksanvisningen nøye før første gangs bruk av apparatet, og oppbevar den for senere bruk. En bruk som ikke er i samsvar med denne, fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer uten erfaring eller kunnskap, med mindre de har fått opplæring i bruken av det eller er under tilsyn av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Apparatet må ikke brukes hvis strømledningen er skadet. For å unngå enhver risiko, må strømledningen skiftes ut av produsenten, et godkjent servicesenter (se listen i serviceheftet)

- eller av personer med tilsvarende kvalifikasjoner.
- Alltid koble fra apparatet før montering, demontering, rengjøring og hvis apparatet blir stående uten tilsyn. Barn skal ikke bruke apparatet uten oppsyn.
  - Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn.
  - Knivene er meget skarpe. De må håndteres med forsiktighet slik at du ikke skader deg, spesielt ved tømning av bollen, montering/demontering av knivene i bollen og ved rengjøring.
  - Skader kan oppstå ved feil bruk av apparatet.
  - Aldri berør delene i bevegelse (knivene osv.). **Fig. 1.**
  - Unngå at håret ditt, et skjerf, et slips eller lignende henger over bollen mens apparatet er i gang.
  - Apparatet må aldri brukes til å blande andre ting enn matvarer.
  - Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer uten erfaring eller kunnskap, hvis de er under oppsyn eller har fått opplæring i bruken av det og er innforstått med farene ved apparatet.
  - Pass på at barn ikke leker med apparatet.
  - Stopp apparatet og koble det fra strømforsyningen før du skifter tilbehør eller nærmer deg delene som er i bevegelse under bruk.
  - Vær forsiktig hvis det helles varm væske i kjøkkenmaskinen eller blenderen fordi det kan

**NO**

støtes ut av apparatet på grunn av plutselig koking.

- Apparatet ditt er designet for å brukes i hjemmet. Apparatet er ikke designet for bruk i følgende tilfeller som ikke dekkes av garantien:
  - Kjøkkensoner i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser
  - På gårder
  - Av gjester på hoteller, moteller og andre lignende steder
  - På forskjellige typer gjesterom.
- All intervensjon utenom rengjøring og dagligdags vedlikehold utført av kunden, skal utføres av et godkjent servicesenter.
- For din egen sikkerhet bør det bare brukes tilbehør og reservedeler som er tilpasset apparatet, solgt av et godkjent servicesenter.
- Strømledningen må holdes utenfor rekkevidde for barn, på avstand fra varmekilder eller en skarp kant.
- Apparatet skal kun brukes med vekselstrøm.
- Kontroller at nettspenningen korresponderer med spenningen som er angitt på apparatets merkeskilt. Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien.
- Dette apparatet er utelukkende ment for matlaging og bruk i hjemmet. Produsenten påtar seg intet ansvar og forbeholder seg retten til å oppheve garantien i tilfeller av kommersiell eller upassende bruk. Dette gjelder også når forholdsreglene ikke respekteres.
- Husk å koble fra strømmen til apparatet hvis du lar det stå uten oppsyn, før det flyttes på, før tilbehør fjernes og før rengjøring. Ikke trekk i strømledningen for å koble fra apparatet.
- For din egen sikkerhet er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter: Lavspenningsdirektivet, direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet, miljø, materialer i kontakt med matvarer.
- **Dersom apparatet "blokkeres" under bruk, stopp apparatet, koble det fra og sjekk at tilbehøret du bruker ikke er tilstoppet. Dersom det er tilfellet, fjern det som sitter fast, men vær forsiktig med knivene.**
- Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon mot overoppheting. Dersom apparatet blir for varmt, vil det automatisk slås av. Du må da la det kjøle ned i ca. 20 minutter før du kan bruke det på nytt.

## IGANGETTING

- Før apparatet tas i bruk første gang, skal alt tilbehør rengjøres med såpevann. Skyll og tørk nøye.
- Det er viktig å sørge for at benkeplatene du bruker under arbeidet er rene.
- Plasser matvarene som skal mikses i en beholder som er tilstrekkelig høy for å unngå sprut.
- Begeret må ikke fylles over merket for 50 cl (15 Oz), dette for å unngå sprut.
- Ikke bruk miksefoten (C) i mer enn 20 sekunder ved turbobastighet.

### • Blander: Fig. 2 & 3

- Skru blanderen (C) på motorenhetene (A). Påse at blanderen er forsvarlig skrudd på plass, og kople deretter til apparatet. **Fig. 2**
- Plasser blanderen (C) halvveis ned i beholderen **Fig. 3** og trykk på på-knappen (B1 eller B2).

### VIKTIG: La aldri mikseren gå tom.

- For å mikse varme matvarer som for eksempel har blitt kokt i en kasserolle, må du først fjerne kasserollen fra varmen. Det er ikke nødvendig å bevege mikseren frem og tilbake i blandingen for å oppnå bedre effektivitet. Hold den ganske enkelt halvveis ned i matvarene og i midten av beholderen.
- For matvarer som har trevler (purre, selleri, osv.), bør du regelmessig rengjøre foten til blanderen under bruk. Overhold sikkerhetsreglene som gjelder for demontering og rengjøring av apparatet.
- For miksing av fruktblandinger, må du først kutte opp frukten og fjerne alle kjerner.
- Mikseren må ikke brukes til tilberedning av harde matvarer (som sukker, sjokolade, kaffebønner, isbiter).

### • Liten kuttekværn 150 ml (Avhengig av modell): Fig. E & 4

- Plasser kniven (E2) rett ned i beholderen (E1).
- Plasser matvarene i beholderen (E1) og anbringer deretter motlokket (E3) og lokket (E4).
- Plasser motorenheten (A) på lokket (E4).
- Kople til motorenheten (A) og trykk på på-knappen (B1 eller B2).
- Fjern motorenheten (A) og deretter lokket (E4) og motlokket (E3).
- Fjern kniven (E2) ved å gripe tak i plastdelen.
- Etter bruk, fjern all mat.
- **Tilbehøret må ikke brukes tomt.**

NO

• **Kvern 5 dl (avhengig av modell): Fig. F & 5**

- Plasser bollen (F1) på glidelokket (F4).
- Plasser kniven (F2) rett ned i beholderen (F1).
- Plasser matvarene i beholderen (F1) og anbring deretter lokket (F3).
- Plasser motorenheten (A) på lokket (F3).
- Kople til motorenheten (A) og trykk på på-knappen (B1 eller B2).
- Fjern motorenheten (A) og lokket (F3).
- Fjern kniven (F2) ved å gripe tak i plastdelen.
- Etter bruk, fjern all mat.
- **Tilbehøret må ikke brukes tomt.**

• **Flerbladet visp (Avhengig av modell): Fig. G & 6**

- Monter den flerbladete vispen (G2) sammen med reduksjonsenheten (G1).
- Plasser reduksjonsenheten (G1) på motorenheten (A).
- Skru den helt på plass.
- Etter bruk, skru løs reduksjonsenheten (G1) og fjern vispen (G2).
- Ikke bruk pisken i mer enn 3 minutter ved turbohastighet.

## RENGJØRING

- Alle delene av stavmikseren kan legges i oppvaskmaskinen, **unntatt motorenheten (A) og reduksjonsenhetene (E4, F3, G1)**. De kan rengjøres med en lett fuktet klut eller svamp.
- Apparatet skal alltid koples fra før du rengjør det.
- Bruk ikke svamper som skraper, stålull eller gjenstander med metall.
- Legg aldri motorenheten (A) ned i vann. Tørk den av med en tørr eller lett fuktet klut.
- Dersom tilbehøret blir misfarget av matvarer (gulrøtter, appelsiner...), tørk av med en klut som er dynket med matolje, og rengjør deretter som vanlig.
- Vær veldig forsiktig ved håndtering av kniven eller bladene. De er ekstremt skarpe.

## OPPSKRIFTER

### Blander Fig. A, B, C, D.

• **Majones:**

Ha 1 eggeplomme, 1 spiseskje fransk sennep, 1 spiseskje eddik, salt, pepper, 25 cl olje i 0,8-liters begeret.

Miks det hele i 15 sekunder. Hastighet TURBO.

### Liten kuttekværn 150 ml (Avhengig av modell) Fig. E:

- **Med dette tilbehøret kan du hakke opp:**

Hvitløk, urter, løk.

\* For utgaven med 700 W:

70 g biff skjært i terninger på 1cm x 1cm x 1cm i 3 sekunder ved turbohastighet.

\* For utgaven med 600 W:

55 g biff skjært i terninger på 1cm x 1cm x 1cm i 4 sekunder ved turbohastighet.

### Flerlbladet visp (Avhengig av modell) Fig. G:

Stivpiskede eggehviter.

4 eggehviter på 3 minutter. Hastighet TURBO.

### Kvern 5 dl (Avhengig av modell) Fig. F:

- **Med dette tilbehøret kan du hakke opp:**

Hvitløk, urter, løk.

200 g biffkjøtt uten nerver og kuttet opp i biter på 1cm X 1 cm X 1 cm, på 10 sekunder. Hastighet TURBO.

## HVA GJØR DU DERSOM APPARATET IKKE FUNGERER?

- **Kontroller først:**

At apparatet er koplet til strømmettet. At ledningen er i god stand.

At apparatet er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon mot overoppheting. Ved overoppheting vil apparatet skrus av. Du må da la det kjøle ned i ca. 20 minutter før du kan ta det i bruk igjen.

- **Fungerer apparatet fremdeles ikke?**

Ta kontakt med en autorisert reparatør (se vedlagte liste).

## TILBEHØR

- Du kan skaffe deg følgende tilbehør hos din forhandler eller autoriserte reparatør (se vedlagte liste):

NO

Liten kuttekværn 150 ml:

\* For utgaven med 700 W:

70 g biff skjært i terninger på 1cm x 1cm x 1cm i 3 sekunder ved turbohastighet.

\* For utgaven med 600 W:

55 g biff skjært i terninger på 1cm x 1cm x 1cm i 4 sekunder ved turbohastighet.

Kvern 5 dl:

Med dette tilbehøret kan du hakke opp 200 g biffkjøtt på 10 sekunder.

Multifunksjonsbolle 2 L:

Med dette tilbehøret kan du hakke eller skive kjøtt, rive grønnsaker og mikse blandinger.

Puréfot, for å lage dine grønnsakspureer.

Merk, før vi leverer et tilbehør, må du fremvise kvitteringen eller typekoden på ditt apparat DDXXXXXX eller HBXXXXXX.

### La oss verne om miljøet!



- ① Apparatet inneholder en rekke komponenter som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➡ Lever det inn til et innsamlingssted eller et autorisert servicesenter for å være sikker på at apparatet blir riktig viderebehandlet.



Tak fordi du har valgt dette apparat! Det er udelukkende beregnet til madlavning og kun i private husholdninger.

## BESKRIVELSE (FIGUR 1)

### A Motordel

### B Startknap

B1 Hastighed 1

B2 Hastighed TURBO

### C Blenderfod (fås i plastik eller metal alt efter modellen)

### D Kande 0,8 l

### E Minihakker 150 ml (modelafhængig)

E1 Bæger

E2 Kniv

E3 Stænklåg

E4 Låg

### F Hakker 500 ml (modelafhængig)

F1 Bæger

F2 Kniv

F3 Tragt

F4 Underlag med låg

### G Pisker (modelafhængig)

G1 Tragt

G2 Piskeris

## SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs omhyggeligt brugsanvisningen før første brug af apparatet og gem den: Hvis maskinen ikke bruges i overensstemmelse med brugsanvisningen, fralægger producenten sig ethvert ansvar.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber er nedsatte (gælder også børn), eller personer, som ikke har erfaring med eller kendskab til det, medmindre de forudgående har fået instruktioner i brugen af apparatet eller overvåges af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

DA

- Børn skal være under opsyn, for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis el-ledningen er beskadiget, må apparatet ikke bruges. For at undgå enhver fare skal el-ledningen ubetinget udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter (se listen i servicehåndbogen) eller personer med lignende kvalifikationer.
- Afbryd altid apparatet fra stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før montering, afmontering eller rengøring. Lad ikke børn benytte apparatet uden opsyn.
- Apparatet må ikke benyttes af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn.
- Knivene er meget skarpe: De skal håndteres med forsigtighed, for at undgå skade, når skålen tømmes, når knivene monteres / afmonteres, og under rengøring.
- Vær opmærksom på, at du risikerer at komme til skade ved ukorrekt anvendelse af apparatet.
- Rør aldrig ved delene (knive osv.), når de er i bevægelse. **Figur 1**
- Lad ikke langt hår, tørklæder, slips og lignende hænge ned over apparatet, når det er i brug.
- Brug aldrig apparatet til at blande eller blende andet end fødevarer.
- Dette apparat kan benyttes af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber er nedsatte, eller personer med manglende erfaring eller kendskab, kun hvis de overvåges eller har

- fået instruktion i brugen af apparatet på forsvarlig måde, og er klar over den forbundne risiko.
- Lad ikke børn bruge apparatet som legetøj.
  - Stop apparatet og afbryd det fra stikkontakten, før du udskifter tilbehør eller rører ved dele, som er i bevægelse, når apparatet kører.
  - Pas på, hvis du tilføjer varm væske under tilberedningen, da den kan blive slynget ud af apparatet, hvis den pludselig koger op.
  - Apparatet er kun beregnet til brug i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i følgende tilfælde, som ikke dækkes af garantien:
    - I personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
    - På gårde.
    - Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesområder.
    - I lokaler af typen Bed and Breakfast.
  - Ethvert indgreb, bortset fra rengøring og løbende vedligeholdelse af apparatet, bør udføres af et autoriseret servicecenter.
  - Af hensyn til din sikkerhed må du kun anvende tilbehør og reservedele tilpasset til apparatet, som sælges på godkendte servicecentre.
  - Lad ikke el-ledningen hænge ned inden for rækkevidde af børn, tæt på en varmekilde eller på et skarpt hjørne.
  - Apparatet er udelukkende beregnet til at fungere med vekselstrøm.
  - Kontroller, at forsyningsspændingen angivet på apparatets mærkeplade svarer til din elektriske installation. Forkert tilslutning vil ugyldiggøre garantien.
  - Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug og madlavning i en privat husholdning. Producenten fralægger sig ethvert ansvar og forbeholder sig retten til at ophæve garantien i tilfælde af erhvervsmæssig eller u hensigtsmæssig brug, eller hvis brugsanvisningen ikke overholdes.
  - Husk at afbryde apparatet fra stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, før påsætning eller aftagning af tilbehør, og før rengøring. Afbryd aldrig apparatet ved at trække i ledningen.

- Af hensyn til din sikkerhed er dette apparat i overensstemmelse med gældende standarder og forskrifter: Direktiverne om Lavspænding, Elektromagnetisk kompatibilitet, Miljø, Materialer, der kommer i berøring med fødevarer.
- Hvis noget "sidder fast" i apparatet under tilberedning, skal du standse apparatet, tage stikket ud og kontrollere, om det anvendte tilbehør sidder fast eller er blokeret. Vær meget forsigtig med kniven, når du løsner de dele eller ingredienser, der sidder fast.
- Apparatet er sikret mod overophedning. Hvis apparatet bliver for varmt, slår det automatisk fra. Lad apparatet køle af ca. 20 minutter, og fortsæt din tilberedning herefter.

## IBRUGTAGNING

- Før brug rengøres tilbehøret i sæbevand.
  - Skyl og tør delene grundigt.
  - Sørg også for god køkkenhygiejne i arbejdsområdet.
  - Kom fødevarerne i en beholder, der er tilstrækkeligt høj til at undgå sprøjt.
  - For at undgå sprøjt må kanden ikke fyldes mere end 50 cl.
  - Brug ikke blenderfoden (C) i mere end 20 sekunder ved turbo-hastighed.
- **Blenderfod: Figur 2 og 3**
    - Skru blenderfoden (C) på motordelen (A), og sørg for, at foden er skruet helt i bund, og sæt apparatet i stik. **Figur 2.**
    - Sæt blenderfoden (C) halvvejs ned i beholderen **Figur 3**, tryk på udløserknappen (B1 eller B2).

### **FORSIGTIG: Lad aldrig apparatet køre tomt.**

- Ved blendning af varme fødevarer tages gryden først af varmekilden. Det er ikke nødvendigt at bevæge blenderfoden rundt i blandingen, for at opnå en bedre effekt. Hold blenderfoden midt i beholderen, både i højden og bredden.
- Ved blendning af fødevarer med tråde (porrer, bladselleri osv.) rengøres blenderfoden med mellemrum under tilberedningen. Husk at følge de samme sikkerhedsanvisninger, som når apparatet skilles ad og rengøres.
- Ved blendning af frugt fjernes eventuelle sten, og frugten skæres i stykker inden blendning.
- Stavblenderen må ikke anvendes til at kværne hårde fødevarer (sukker, chokolade, kaffebønner, isterninger).

• **Minihakker 150 ml (modelafhængigt): Figur E og 4**

- Anbring kniven (E2) på bægerets akse (E1).
- Anbring madvarerne i bægeret (E1) og sæt stænkåget (E3) og derefter låget (E4) på.
- Placer motordelen (A) på låget (E4).
- Tilslut motordelen (A) til strøm og tryk på udløserknappen (B1 eller B2).
- Fjern motordelen (A) og derefter låget (E4) og stænkåget (E3).
- Fjern kniven (E2) ved at holde i plastikdelen.
- Tag de forberedte madvarer op af beholderen.
- **Lad aldrig tilbehørsdelen køre tom.**

• **Hakker 500 ml (modelafhængigt): Figur F og 5**

- Anbring skålen (F1) på underlaget med låg (F4).
- Anbring kniven (F2) på bægerets akse (F1).
- Anbring madvarerne i bægeret (F1) og luk låget (F3).
- Placer motordelen (A) på låget (F3).
- Tilslut motordelen (A) til strøm og tryk på udløserknappen (B1 eller B2).
- Fjern motordelen (A) og derefter låget (F3).
- Fjern kniven (F2) ved at holde i plastikdelen.
- Tag de forberedte madvarer op af beholderen.
- **Lad aldrig tilbehørsdelen køre tom.**

• **Pisker (modelafhængigt): Figur G og 6**

- Sæt piskeriset (G2) på tragten (G1).
- Sæt tragten (G1) på motordelen (A).
- Skru helt i bund.
- Efter brug skrues tragten (G1) af og piskeriset tages af (G2).
- Brug ikke multipiskeren i mere end 3 minutter ved turbo-hastighed.

## RENGØRING

- Alle tilbehørsdelene til blenderen kan gå i opvaskemaskinen **med undtagelse af motordelen (A) og tragtene (E4, F3, G1)**, som kan tørres af med en let fugtig klud.
- Husk altid at tage apparatet ud af stik før rengøring.
- Der må ikke anvendes skuresvamp eller redskaber med metaldele.
- Motordelen (A) må ikke nedsænkes i vand. Tør den af med en klud, eventuelt meget let fugtet.
- Hvis tilbehørsdelene bliver misfarvet af fødevarer (for eksempel gulerødder eller appelsiner), tørres de af med en klud vædet med madolie og rengøres derefter som normalt.
- Vær altid forsigtig med knive og skær, da de er meget skarpe.

DA

## OPSKRIFTER

### Blenderfod Figur A, B, C, D.

- **Mayonnaise:**

Kom 1 æggeblomme, 1 spsk. sennep, 1 spsk. vineddike, salt, peber og 25 cl olie i bægeret på 0,8 l.

Blend i 15 sekunder. Hastighed TURBO.

### Minihakker 150 ml (modelafhængigt) Figur E:

- **Tilbehørsdelen kan bruges til at hakke:**

Hvidløg, urter, løg.

\* Med version 700W:

70 g oksekød skåret i terninger på 1 cm x 1 cm x 1 cm på 3 sekunder ved turbohastighed.

\* Med version 600W:

55 g oksekød skåret i terninger på 1 cm x 1 cm x 1 cm på 4 sekunder ved turbohastighed.

### Pisker (modelafhængigt) Figur G :

Marengs.

4 æggehviler i 3 minutter. Hastighed TURBO.

### Hakker 500 ml (modelafhængigt) Figur F:

- **Tilbehørsdelen kan bruges til at hakke:**

Hvidløg, urter, løg.

200 g oksekød uden sener og skåret i tern på 1 cm, 10 sekunder. Hastighed TURBO.

## APPARATET VIRKER IKKE – HVAD KAN JEG GØRE?

- **Kontroller:**

At apparatet er tilsluttet til strøm.

At el-ledningen er intakt.

Apparatet er sikret mod overophedning. Hvis apparatet bliver for varmt, slår det automatisk fra. Lad apparatet køle af ca. 20 minutter, og fortsæt din tilberedning herefter.

### **Fungerer apparatet stadig ikke?**

Henvend dig til en autoriseret reparatør (se listen i servicehæftet).

## TILBEHØR

- Følgende tilbehør kan købes hos din forhandler eller reparatør (se listen i servicehæftet):

Minihakker 150 ml:

- \* Med version 700W:

70 g oksekød skåret i terninger på 1 cm x 1 cm x 1 cm på 3 sekunder ved turbom hastighed.

- \* Med version 600W:

55 g oksekød skåret i terninger på 1 cm x 1 cm x 1 cm på 4 sekunder ved turbom hastighed.

Hakker 500 ml:

Med tilbehøret kan du hakke 200 g oksekød på 10 sekunder.

Multifunktionskål 2 liter:

Med dette tilbehør kan du hakke kød eller rive grøntsager og skære dem i skiver, samt emulgere forskellige blandinger.

Pureringsfod til at lave grøntsagspuréer.

Bemærk: For at bestille en tilbehørsdel skal du bruge denne vejledning eller opgive typekode for apparatet: DDXXXXXX eller HBXXXXXX.

### Hjælp med at skåne miljøet!



❶ Apparateret indeholder materialer, der kan genindvindes eller genbruges.

➡ Apparateret afleveres på en godkendt genbrugsstation eller i en serviceafdeling, for at sikre aflevering til genbrug.

Os nossos sinceros agradecimentos por ter adquirido este aparelho da gama que se destina exclusivamente à preparação de alimentos e a utilização doméstica.

## DESCRIÇÃO (FIG. 1)

### A Bloco do motor

### B Botões de colocação em funcionamento

B1 Velocidade 1

B2 Velocidade TURBO

### C Pé da varinha (em plástico ou metal consoante o modelo)

### D Copo de 0,8 l

### E Mini picadora de 150 ml (consoante o modelo)

E1 Taça

E2 Lâmina

E3 Tampa interior

E4 Tampa

### F Picadora 500 ml (consoante o modelo)

F1 Taça

F2 Lâmina

F3 Redutor

F4 Tampa

### G Batedor de arame (consoante o modelo)

G1 Redutor

G2 Batedor

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do seu aparelho e guarde-o para futuras utilizações: qualquer utilização que não esteja em conformidade com o manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.



- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, não utilize o aparelho. O cabo de alimentação deve ser substituído obrigatoriamente pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto de serviço) ou por pessoas de qualificação similar, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Desligue o aparelho da corrente sempre que o deixar sem vigilância, bem como antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza. Não permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- Este dispositivo não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance das crianças.
- As lâminas são muito afiadas: Manuseie-as com cuidado para evitar lesões ao esvaziar a taça, durante a montagem / desmontagem das lâminas e durante a limpeza.
- Cuidado com o risco de ferimentos no caso de uso inadequado do aparelho.
- Nunca toque nas peças em movimento (lâminas).

### **Fig. 1**

- Não deixe o seu cabelo, lenços, gravatas, etc. pendurados por cima da taça durante o funcionamento do aparelho.
- Nunca utilize este aparelho para misturar ou bater ingredientes que não sejam alimentares.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento suficientes, desde que sejam supervisionadas ou que recebam

instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e com compreensão dos potenciais perigos.

- As crianças não devem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de trocar os acessórios ou de aproximar as partes móveis durante o funcionamento.
- Observe se um líquido quente for despejado no processador de alimentos ou no liquidificador, tendo em vista que ele pode ser ejetado do aparelho devido a uma fervura repentina.
- O seu equipamento foi concebido apenas para um uso doméstico.

Não foi concebido para ser utilizado nos seguintes casos, que não são cobertos pela garantia:

- Em cozinhas pequenas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho,
- Em quintas,
- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de caráter residencial,
- Em ambientes do tipo quarto de hóspedes.
- Qualquer intervenção além de limpeza e manutenção usual pelo cliente deve ser realizada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Para sua segurança, utilize apenas os acessórios e peças sobresselentes adequados para o seu aparelho, vendidos nos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
- Não deixe o cabo de alimentação ao alcance de crianças, perto de uma fonte de calor ou num ângulo agudo.
- O aparelho foi concebido para funcionar apenas com corrente alterna.
- Verifique se a tensão de alimentação indicada na placa de identificação do aparelho corresponde à da sua instalação elétrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- Este produto é destinado exclusivamente para um uso doméstico e culinário, no interior de casa. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade e reserva-se o direito de rescindir a garantia em caso de uso comercial ou impróprio, ou de

não-observância das instruções.

- Certifique-se de desligar o aparelho da corrente sempre que o deixar sem vigilância, antes de proceder à montagem ou desmontagem dos acessórios e antes da limpeza. Nunca puxe pelo cabo para desligar o aparelho.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis: Diretiva de Baixa Tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Meio Ambiente, Materiais em contato com os alimentos.
- **Se o seu aparelho fica bloqueado durante uma das suas preparações, pare o aparelho, desligue-o da corrente e verifique se o acessório utilizado não está obstruído. Nesse caso, retire os alimentos que estão a causar a obstrução tendo cuidado com as lâminas.**
- **O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança anti-sobreaquecimento. Em caso de sobreaquecimento, o aparelho pára. Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 20 minutos e, em seguida, retome a utilização.**

## UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Antes da primeira utilização, limpe os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxágue e seque cuidadosamente.
- É fundamental assegurar a higiene da sua bancada de trabalho.
- Coloque os alimentos dentro de um recipiente suficientemente alto para evitar salpicos.
- Não encher o copo acima de 50 cl para evitar salpicos.
- Não utilize o pé de varinha (C) durante mais de 20 segundos na velocidade turbo.
- **Pé da varinha: Fig. 2 & 3**
  - Enrosque o pé da varinha (C) no bloco do motor (A), certifique-se que está bem enroscado, e ligue o aparelho. **Fig. 2**
  - Coloque o pé da varinha (C) a meia altura do recipiente **Fig. 3** e carregue no botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).

### **ATENÇÃO: Não ligue o aparelho se estiver vazio.**

- Retire o recipiente de cozedura da fonte de calor para triturar as preparações quentes. É inútil deslocar o pé da varinha na preparação para obter uma maior eficácia. Deixe-o a meia altura e no centro do recipiente.
- No caso de alimentos fibrosos (alho francês, aipo, etc....), limpe o pé regularmente no decorrer da preparação, seguindo com atenção as instruções de segurança para a desmontagem e limpeza do aparelho.
- Para as preparações à base de fruta, corte as frutas e retire previamente os caroços.

- Não utilize a varinha para preparações à base de alimentos rijos (açúcar, chocolate, café, cubos de gelo).
- **Mini picadora de 150 ml (consoante o modelo): Fig. E e 4**
  - Coloque a lâmina (E2) no eixo da taça (E1).
  - Coloque os alimentos dentro da taça (E1), depois a tampa interior (E3) e, por fim, a tampa (E4).
  - Coloque o bloco do motor (A) sobre a tampa (E4).
  - Ligue o bloco do motor à corrente (A) e carregue no botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).
  - Retire o bloco do motor (A), depois a tampa (E4) e, por fim, a tampa interior (E3).
  - Retire a lâmina (E2) segurando pela parte de plástico.
  - Após a utilização, retire os alimentos.
  - **Não ligue o aparelho se estiver vazio.**
- **Picadora 500 ml (consoante o modelo): Fig. F e 5**
  - Coloque a taça (F1) sobre a tampa (F4).
  - Coloque a lâmina (F2) no eixo da taça (F1).
  - Coloque os alimentos dentro da taça (F1) e feche a tampa (F3).
  - Coloque o bloco do motor (A) sobre a tampa (F3).
  - Ligue o bloco do motor à corrente (A) e carregue no botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).
  - Retire o bloco do motor (A) e, em seguida a tampa (F3).
  - Retire a lâmina (F2) segurando pela parte de plástico.
  - Após a utilização, retire os alimentos.
  - **Não ligue o aparelho se estiver vazio.**
- **Batedor de arame (consoante o modelo): Fig. G e 6**
  - Monte o batedor de arame (G2) no redutor (G1).
  - Coloque o redutor (G1) sobre o bloco do motor (A).
  - Enrosque até bloquear.
  - Após a utilização, desenrosque o redutor (G1) e retire o batedor (G2).
  - Não utilize o batedor de arame durante mais de 3 minutos na velocidade turbo.

## LIMPEZA

- Todas as peças e acessórios da sua varinha podem ser lavados na máquina de lavar loiça, à exceção do bloco do motor (A) e dos redutores (E4, F3, G1), podendo lavá-los com uma esponja ligeiramente húmida.
- Desligue o aparelho da corrente antes de proceder à sua limpeza.

- Não utilize esponjas abrasivas ou objectos que contenham partes metálicas.
- Nunca coloque o bloco do motor (A) dentro de água. Limpe-o com um pano seco ou ligeiramente húmido.
- Caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas...), esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e, em seguida, limpe como habitualmente.
- Manuseie as lâminas com precaução, pois são extremamente afiadas.

## RECEITAS

### Pé da varinha Fig A, B, C, D.

- **Maionese:**

Coloque 1 gema de ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de sopa de vinagre, sal, pimenta e 25 cl de óleo no copo de 0,8 l.  
Misture durante 15 segundos. Velocidade TURBO.

### Mini picadora de 150 ml (consoante o modelo) Fig. E:

- **Com este acessório, pode picar:**

Alho, ervas aromáticas, cebolas.

\* Para a versão 700W :

70g de carne cortada em cubos de 1x1x1cm em 3 segundos na velocidade turbo.

\* Para a versão 600W :

55g de carne cortada em cubos de 1x1x1cm em 4 segundos na velocidade turbo.

### Batedor de arame (consoante o modelo) Fig. G:

Claras em castelo.

4 claras em apenas 3 minutos. Velocidade TURBO.

### Picadora 500 ml (consoante o modelo) Fig. F:

- **Com este acessório, pode picar:**

Alho, ervas aromáticas, cebolas.

200 g de carne de vaca sem nervuras e cortada em cubos de 1x1x1cm em 10 segundos. Velocidade TURBO.

## O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

- **Verifique:**

Se o aparelho está correctamente ligado à corrente. Se o cabo de alimentação se encontra em perfeito estado de funcionamento.

O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança anti-sobreaquecimento. Em caso de sobreaquecimento, o aparelho pára. Se isso

acontecer, deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 20 minutos e, em seguida, retome a utilização.

### **O seu aparelho continua a não funcionar?**

Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).

## **ACESSÓRIOS**

- Pode adquirir os seguintes acessórios junto de um revendedor ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto):

Mini picadora de 150 ml:

\* Para a versão 700W :

70g de carne cortada em cubos de 1x1x1cm em 3 segundos na velocidade turbo.

\* Para a versão 600W :

55g de carne cortada em cubos de 1x1x1cm em 4 segundos na velocidade turbo.

Picadora 500 ml:

Com este acessório, pode picar 200 g de carne de vaca em 10 segundos.

Taça multifunções 2 L:

Com este acessório pode picar carne ou cortar / ralar legumes e emulsionar as preparações.

Pê para Puré, para confeccionar os seus purés de legumes.

Atenção, se pretender encomendar um acessório, tenha à mão este manual de instruções ou indique a referência do seu aparelho DDXXXXXX ou HBXXXXXX.

### **Protecção do ambiente em primeiro lugar!**



- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της σειράς, η οποία προορίζεται αποκλειστικά για την προετοιμασία τροφίμων για οικιακή χρήση.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (ΕΙΚ. 1)

### A Κεντρική μονάδα

#### B Πλήκτρα ενεργοποίησης

B1 Ταχύτητα 1

B2 Ταχύτητα TURBO

#### C Μπλέντερ χειρός (πλαστικό ή μεταλλικό, ανάλογα με το μοντέλο)

#### D Κύπελλο 0,8L

#### E Μικρός κόπτης 150 ml (ανάλογα με το μοντέλο)

E1 Μπολ

E2 Μαχαίρι

E3 Βάση καπακιού

E4 Καπάκι

#### F Κόπτης 500 ml (ανάλογα με το μοντέλο)

F1 Μπολ

F2 Μαχαίρι

F3 Λαβή

F4 Λαβή-καπάκι

#### G Σύρμα (ανάλογα με το μοντέλο)

G1 Λαβή

G2 Σύρμα

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής σας και φυλάξτε τις: Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις οδηγίες χρήσης.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής αυτής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώσεις, εκτός αν τα άτομα αυτά είναι σε θέση να λάβουν, μέσω ενός ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους, επίβλεψη ή προειδοποιήσεις όσον αφορά τη χρήση της συσκευής.
- Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά, για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημία, μην

EL

χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο, ζητήστε υποχρεωτικά να σας γίνει αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλ. λίστα στο εγχειρίδιο σέρβις) ή από πρόσωπα με παρεμφερή προσόντα.

- Βγάζετε πάντοτε τη συσκευή από την πρίζα αν πρόκειται να την αφήσετε χωρίς επίβλεψη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή το καθάρισμα. Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Αποθηκεύετε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρη που να μην φτάνουν τα παιδιά.
- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές: να τις χειρίζεστε με προσοχή, για να μην τραυματιστείτε, όταν αδειάζετε το μπολ, κατά τη συναρμολόγηση/ αποσυναρμολόγησή τους από το μπολ και κατά το καθάρισμα.
- Επισημαίνουμε τους κινδύνους τραυματισμού σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης της συσκευής.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα κινούμενα εξαρτήματα (λεπίδες κ.λπ.). **Εικ. 1**
- Μην αφήνετε να κρέμονται μαλλιά, φουλάρια, γραβάτες κ.λπ. πάνω από το μπολ κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αυτή τη συσκευή για να αναμίξετε ή να ανακατέψετε άλλα υλικά, εκτός από τρόφιμα.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώσεις, υπό την προϋπόθεση ότι λαμβάνουν επίβλεψη ή ότι τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής



και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα πριν να αλλάξετε εξαρτήματα ή πριν να πλησιάσετε τα εξαρτήματα που κινούνται κατά τη λειτουργία.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χύνετε καυτό υγρό μέσα στον παρασκευαστή ή τον αναμίκτη, καθώς είναι δυνατό να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω αιφνιδίου βρασμού.
- Η συσκευή σας σχεδιάστηκε αποκλειστικά για οικιακή χρήση.

Δεν σχεδιάστηκε για να χρησιμοποιηθεί στις παρακάτω περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Κουζινάκι επαγγελματικών χώρων σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα επαγγελματικού χαρακτήρα,
- Σε αγροκτήματα,
- Από τους πελάτες ξενοδοχείων, ξενώνων και λοιπών περιβαλλόντων με χαρακτήρα φιλοξενίας,
- Σε περιβάλλοντα τύπου δωματίων ξενώνων.
- Οποιαδήποτε παρέμβαση πέραν του καθαρισμού και της συνήθους συντήρησης εκ μέρους του πελάτη πρέπει να πραγματοποιείται σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Για την ασφάλειά σας, χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά και εξαρτήματα κατάλληλα για τη συσκευή σας, τα οποία πωλούνται σε εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μέρη που να το φτάνουν τα μικρά παιδιά, ούτε και κοντά σε πηγές θερμότητας ή επάνω σε αναμμένο μάτι.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα.
- Ελέγξτε αν η τάση παροχής της συσκευής σας, η οποία υποδεικνύεται επάνω στην ενημερωτική επιγραφή, αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρολογικής σας εγκατάστασης. Κάθε σφάλμα σύνδεσης ακυρώνει την εγγύηση.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση εντός του σπιτιού, για την προετοιμασία τροφίμων. Ο κατασκευαστής αποποιείται πάσας ευθύνης και

επιφυλάσσεται του δικαιώματος να ακυρώσει την εγγύηση σε περίπτωση εμπορικής ή μη ενδεδειγμένης χρήσης ή αθέτησης των οδηγιών χρήσης.

- Βγάλτε από τη συσκευή από την πρίζα αν πρόκειται να την αφήσετε χωρίς επίβλεψη, πριν να τοποθετήσετε ή να αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν να την πλύνετε. Μην βγάξετε ποτέ τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Για τη δική σας ασφάλεια, η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές και κανονισμούς: Οδηγία για τη Χαμηλή Τάση, την Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα, το Περιβάλλον, τα Υλικά σε επαφή με τρόφιμα.
- **Αν η συσκευή σας μπλοκάρει ενώ τη χρησιμοποιείτε, σταματήστε τη συσκευή, βγάλτε την από την πρίζα και ελέγξτε μήπως έχει μπλοκάρει το εξάρτημα που χρησιμοποιείτε. Σε αυτή την περίπτωση, απελευθερώστε τα τρόφιμα που τη μπλοκάρουν, προσέχοντας να μην κοπείτε με τα μαχαίρια.**
- **Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η συσκευή σας θα τεθεί εκτός λειτουργίας. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά, κατόπιν συνεχίστε τη χρήση.**

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύντε τα εξαρτήματα με νερό και σαπουνάδα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε προσεκτικά.
- Είναι σημαντικό να εξασφαλίσετε την υγιεινή της επιφάνειας εργασίας σας.
- Βάλτε τα τρόφιμα σε ένα δοχείο με αρκετό ύψος, ώστε να μην ξεχειλίσουν.
- Μην γεμίζετε το κύπελλο πάνω από τα 50CL (15 Oz) για να μην ξεχειλίσουν τα περιεχόμενά του.
- Μην χρησιμοποιείτε το ραβδομπλέντερ (C) για πάνω από 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα turbo.

### • Μίξερ χειρός: Εικ. 2 & 3

- Βιδώστε το μίξερ χειρός (C) στην κεντρική μονάδα (A), βεβαιωθείτε ότι βιδώσατε καλά το μίξερ χειρός ως το τέρμα, στη συνέχεια βάλτε τη συσκευή στην πρίζα. **Εικ. 2**
- Βυθίστε το μπλέντερ χειρός (C) ως τη μέση του δοχείου **Εικ. 3** και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης (B1 ή B2).

### ΠΡΟΣΟΧΗ : Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία στο κενό.

- Βγάλτε το μαγειρικό σκεύος από την πηγή θερμότητας προτού αναμίξετε ζεστά μίγματα. Για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα, δεν ωφελεί να μετακινείτε το μίξερ χειρός μέσα στο μίγμα. Αφήστε το βυθισμένο στη μέση και στο κέντρο του μίγματος.
- Για τα ινώδη τρόφιμα (πράσα, σέλινα κ.λπ.), καθαρίζετε τακτικά το μίξερ χειρός κατά

την προετοιμασία του μίγματος, ακολουθώντας σωστά τις οδηγίες ασφαλείας για την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό του προϊόντος.

- Για τα μίγματα με βάση φρούτα, κόψτε από πριν τα φρούτα και αφαιρέστε τα κουκούτσια.
- Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ για μίγματα που έχουν ως βάση σκληρά τρόφιμα (ζάχαρη, σοκολάτα, καφέ, παγάκια).

#### • **Μικρός κόπτης 150 ml (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. Ε & 4**

- Βάλτε το μαχαίρι (E2) στον άξονα του μπολ (E1).
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ (E1), κατόπιν τοποθετήστε τη βάση του καπακιού (E3) και τέλος το καπάκι (E4). -Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) επάνω στο καπάκι (E4).
- Βάλτε στην πρίζα το μίξερ χειρός (A) και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης (B1 ή B2).
- Βγάλτε την κεντρική μονάδα (A), κατόπιν το καπάκι (E4), τέλος τη βάση του καπακιού (E3).
- Βγάλτε το μαχαίρι (E2) πιάνοντάς το από το πλαστικό μέρος του.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το μίγμα.
- **Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία στο κενό.**

#### • **Κόπτης 500 ml (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. F & 5**

- Βάλτε το μπολ (F1) επάνω στη λαβή-καπάκι (F4).
- Βάλτε το μαχαίρι (F2) στον άξονα του μπολ (F1).
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ (F1), κατόπιν τοποθετήστε τη βάση του καπακιού (F3) και τέλος το καπάκι (F4).
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) επάνω στο καπάκι (F4).
- Βάλτε στην πρίζα το μίξερ χειρός (A) και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης (B1 ή B2).
- Βγάλτε την κεντρική μονάδα (A), κατόπιν το καπάκι (F3).
- Βγάλτε το μαχαίρι (F2) πιάνοντάς το από το πλαστικό μέρος του.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το μίγμα.
- **Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία στο κενό.**

#### • **Σύρμα (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. G & 6**

- Συναρμολογήστε το σύρμα (G2) με τη λαβή (G1).
- Τοποθετήστε τη λαβή (G1) επάνω στην κεντρική μονάδα (A).
- Βιδώστε ως το τέρμα.
- Μετά τη χρήση, ξεβιδώστε τη λαβή (G1) και βγάλτε το σύρμα (G2).
- Μην χρησιμοποιείτε το διπλό χτυπητήρι για πάνω από 3 λεπτά στην ταχύτητα turbo.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

- Όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα του μίξερ σας πλένονται στο πλυντήριο πιάτων **εκτός από την κεντρική μονάδα (A), τις λαβές (E4, F3, G1)**, τα οποία μπορείτε να καθαρίσετε με ένα ελαφρά νωπό σφουγγάρι.

- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν από κάθε ενέργεια καθαρισμού.
- Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σύρμα ή αντικείμενα που περιέχουν μεταλλικά τμήματα.
- Μην βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (A) μέσα στο νερό. Σκουπίστε τη με ένα στεγνό ή ελαφρά νωπό πανί.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων σας από τρόφιμα (καρότα, πορτοκάλια κ.λπ.), τρίψτε τα με πανί εμβαπτισμένο σε λάδι μαγειρικής, κατόπιν προχωρήστε στο συνήθη καθαρισμό του.
- Χρησιμοποιήστε προσεκτικά το μαχαίρι ή τις λεπίδες· είναι πολύ κοφτερές.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### Μίξερ χειρός Σχ. Α, Β, C, D.

#### • Μαγιονέζα:

Βάλτε 1 κρόκο αυγού, 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα, 1 κουταλιά της σούπας ξύδι, αλάτι, πιπέρι, 25cL λάδι στο κύπελλο χωρητικότητας 0,8L. Χτυπήστε με το μίξερ για 15 δευτερόλεπτα. Ταχύτητα TURBO.

### Μικρός κόπτης 150 ml (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. Ε:

#### • Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να κόψετε:

Σκόρδο, μυρωδικά, κρεμμύδια.

\* Για το μοντέλο των 700W :

70g μοσχαρίσιο κρέας σε κυβάκια διαστάσεων 1cm x 1cm x 1cm σε 3 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα turbo.

\* Για το μοντέλο των 600W :

55g μοσχαρίσιο κρέας σε κυβάκια διαστάσεων 1cm x 1cm x 1cm σε 4 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα turbo.

### Σύρμα (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. G:

Μαρέγκα.

4 ασπράδια σε 3 λεπτά. Ταχύτητα TURBO.

### Κόπτης 500 ml (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. F:

#### • Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να κόψετε:

Σκόρδο, μυρωδικά, κρεμμύδια.

200 γρ. μοσχάρι χωρίς νεύρα και κομμένο σε κυβάκια 1cm X 1 cm X 1 cm σε 10 δευτερόλεπτα. Ταχύτητα TURBO.

## ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΚΑΛΑ, ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ

### • Ελέγξτε:

Αν η συσκευή σας είναι καλά στην πρίζα.

Αν το καλώδιο βρίσκεται σε καλή κατάσταση.

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η συσκευή σας θα τεθεί εκτός λειτουργίας. Σε αυτή την περίπτωση, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά, κατόπιν συνεχίστε τη χρήση.

### **Η συσκευή σας εξακολουθεί να μην λειτουργεί?**

Απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).

## ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

• Μπορείτε να προμηθευτείτε τα παρακάτω ανταλλακτικά από το κατάστημα της περιοχής σας ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις):

Μικρός κόπτης 150 ml :

\* Για το μοντέλο των 700W :

70g μοσχαρίσιο κρέας σε κυβάκια διαστάσεων 1cm x 1cm x 1cm σε 3 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα turbo.

\* Για το μοντέλο των 600W :

55g μοσχαρίσιο κρέας σε κυβάκια διαστάσεων 1cm x 1cm x 1cm σε 4 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα turbo.

Κόπτης 500 ml :

Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να κόψετε 200g μοσχάρι σε 10 δευτερόλεπτα.

Μπολ πολλαπλών χρήσεων 2 λίτρων:

Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να κόψετε κιμά ή φέτες, να τρίψετε λαχανικά και να ομοιογενοποιήσετε μίγματα.

Μπλέντερ χειρός, για να φτιάξετε πουρέ λαχανικών.

Προσοχή, αν θέλετε να απορρίψετε ένα εξάρτημα, ανατρέξτε πρώτα στο παρόν ενημερωτικό φυλλάδιο ή δώστε τον κωδικό της συσκευής σας DDXXXXXX ή HBXXXXXX.

### **Ας συμβάλλουμε και εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!**



① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➔ Για την παράδοση της παλιάς σας συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με ένα κέντρο διαλογής

EL

<b>FR</b>	p. 5 - 11
<b>EN</b>	p. 12 - 18
<b>DE</b>	p. 19 - 25
<b>ES</b>	p. 26 - 32
<b>IT</b>	p. 33 - 39
<b>FI</b>	p. 40 - 46
<b>TR</b>	p. 47 - 55
<b>AR</b>	p. 56 - 61
<b>FA</b>	p. 62 - 67
<b>NL</b>	p. 68 - 74
<b>SV</b>	p. 75 - 81
<b>NO</b>	p. 82 - 88
<b>DA</b>	p. 89 - 95
<b>PT</b>	p. 96 - 102
<b>EL</b>	p. 103 - 109